N.Y. AGRICULTURAL
LIBRARY
EXPT STATION

CORNELL UNIVERSITY LIBRARY
3 1924 054 701 325

RMC Annex
SF
523
K94

34
93
t.1

Pirus, Apfelbaum.

Ausschnitt aus Krünitz' Encyklopädie. Mit 7 Tafeln (Abbilddungen von Apfelsorten).
Ca. 1798. 318 S.

Malum oder Pomum amoris, Liebesapfel, die Frucht des Solanum Lycopersicum Linn. s. unter Nachtschatten.

Malum Armeniacum, die Apricose, s. Armeniaca. Th. 2, S. 418 und flg.

Malum Assyricum, s. Malum Adami.

Malum oder Pomum aurantium, auratum, aureum, die Pomeranze, s. Aurantium, Th. 3, S. 85 und flg.

Malum aureum, ist auch eben so viel als Malum Amoris.

Malum citreum, auch citraeum und citrium, s. Citrone, Th. 8, S. 149. u. fl.

Malum cotoneum und cydoneum, die Frucht von Pyrus Cydonia Linn. s. Quitte.

Malum granatum, die Frucht des Granatenbaums, Punica Granatum Linn. s. Th. 19, S. 707.

Malum hespericum, die Frucht eines Orangen-Baums überhaupt, und der Citrone insbesondere.

Malum hortense, ein Apfel von einem cultivirten Baume, zum Unterschiede von einem wilden Apfel. S. Malus.

Malum insanum, s. Malum melanzanum.

Malum Medicum, s. Citrone.

Malum melanzanum, die Frucht des Solanum Melongena Linn., s. Eyerpflanz, Th. 11. S. 785.

Malum mortuum, s. Todtenbruch.

Malum Persicum, die Frucht des Pfirsichbaums, Amygdalus Persica Linn., s. Amygdalus, Th. 1, S. 719.

Malum Punicum, s. Malum granatum.

Malum Sinicum, Sinense, s. Apfelsine im Art. Aurantium, Th. 3, S. 92.

Malum sylvestre, ein wilder Holzapfel. S. unter Malus.

Malum terrae, die Knollen an der Wurzel der Erdscheibe, Cyclamen europaeum Linn. s. Saubrot.*)

Malus, hieß schon bey den Römern der Apfelbaum, und auch die Botanisten vor Linné waren gewohnt, diesen Namen dem Apfelbaume als einer eigenen abgesonderten Gattung (Genus) beyzulegen. Linné fand indessen bey dem Birnbaume und dem Quittenbaume, die bey den ältern Botanikern auch eigne Gattungen ausmachten, in Ansehung der Blüthe und der innern Einrichtung der Frucht mit dem Apfelbaume so große Aehnlichkeit, daß er diese Bäume nebst mehreren andern in eine Gattung unter dem Nahmen Pyrus, Birnbaum, vereinigte. Da nun die Linnéische Anordnung so allgemeinen Beyfall erhalten hat, und viele der neuern Botanisten noch weiter gehen, und auch die Gattungen Mespilus, Crataegus und Sorbus, (Mispel, Weißdorn und Ebereesche) zum Theil mit Pyrus vereinigen: so hätte billig auch in diesem Werke der Apfelbaum nicht von dem Birnbaume getrennt werden sollen, und wenn dieses doch geschahe, derselbe im Artikel Apfelbaum abgehandelt werden können. Bey der ersten Anlage der Encyklopädie hatte mein Vorgänger Krünitz indeß den Plan, nicht nur jeden merkwürdigen Naturkörper einzeln anzuführen, sondern, weil man sich damahls der deutschen Sprache noch schämte, sie größtentheils auch un-

*) Saubrot bedeutet in einigen Gegenden auch die Knollen an der Wurzel des Lathyrus tuberosus Linn. s. Erdnuß Th. 11, S. 292.

unter lateinischen oder französischen Nahmen abzuhandeln, und so verwies er Apfel, Apfelbaum, Apfelmost ꝛc. Th. 2, S. 283. und an mehreren Orten nach Malus. —

Da der Apfelbaum ein wichtiger Gegenstand für die Haushaltung ist, und ich hier so mancherley zusammen stellen muß, was damit in Verbindung steht: so will ich hier zur Erleichterung des Auffindens eine kurze Uebersicht geben, wie die einzelnen Abtheilungen dieses Artikels auf einander folgen werden. Nach einigen allgemeinen Bemerkungen werde ich

I. Von den wilden Apfelbäumen handeln, die man zum Theil als Stammarten der veredelten Bäume ansieht.

II. Von den veredelten Apfelbäumen; deren Eintheilung und Beschreibung, nebst einem Register über Apfelnahmen.

III. Von der Erziehung und Behandlung der Apfelbäume, so wie von deren Krankheiten und sonstigen Feinden.

IV. Von der Behandlung und der verschiedenen Benutzung der Aepfel.

V Von verschiedenen andern Bäumen, die auch Apfelbäume genannt werden.

VI. Von verschiedenen Gegenständen, die einen mit dem Worte Apfel zusammen gesetzten Nahmen führen. —

* * *

Der Apfelbaum hat so wie der Birn- und Quittenbaum einen fünftheiligen Kelch, welcher auf dem Fruchtknoten sitzt. Die 5 Blumenblätter so wie die 20 oder mehr Staubfaden stehen auf dem Kelche. Die 5 Staubwege oder auch der einfache fünfspaltige Staubweg haben einfache Narben. Die fleischige genabelte Kernfrucht hat

9329

5 häutige Fächer, welche gewöhnlich 2 Saamen enthalten.

Die Arten der Apfelbäume, zu welchen außer dem Pyrus Malus, mit seinen zahllosen Abänderungen, auch Pyrus prunifolia, baccata, coronaria und andere gehören, unterscheiden sich von den Birnen und von den Quitten vornähmlich durch folgende Merkmahle. Ihre Blumen wachsen nicht wie an den Birnen straußweise, sondern in einfachen Dolden oder auch einzeln. Die Blumenblätter sind allezeit etwas roth gefärbt. In jeder Blume ist nur ein Griffel, der sich aber gleich über seiner Basis in fünf Theile zertheilt. Die Frucht ist mehr rundlich, als die der Birnen, mit einer Vertiefung in der Spitze und noch mehr in ihrer Basis, in welcher ihr Stiel befestigt ist. Ihr Fleisch ist milde ohne Steine. Ihr Kernhaus besteht aus einem Stücke, das durch fünf Scheidewände in fünf in der Mitte des Kernhauses gewöhnlich offene Kammern abgetheilt ist *)

Der gemeine Apfelbaum, die Apfelbirne Willdenow, Pyrus *Malus*, umbellis sessilibus, foliis ovato-oblongis acuminatis serratis glabris, unguibus calice brevioribus, stylis glabris Aiton Hort. Kewens. II. p. 175. Linn. Spec. Plant. ed Willd. T. II. p. 1017. Willdenow's Berl. Baumz. S. 261. Du Roi Harbk. wilde Baumz. verm. von Pott. II. Th. S. 362. Pyrus *Malus*, foliis serratis, umbellis sessilibus Lin. Pollich, Scopoli, Roth etc. Franz. Pommier ordinaire. Engl. Common Apple Tree, — unterscheidet sich von den Gattungsverwandten durch sitzende Blumen-

dol-

*) Rehfus Gesch. der Botanik, S. 64. u. 76.

dolden, eyförmig-längliche, zugespitzte, gesägte und glatte Blätter, dabey sind die Nägel der Blumenblätter kürzer als der Kelch, und die Griffel glatt. Die Blumen sind größer wie an den Birnen, erscheinen später. Die Früchte, wie schon erwähnt ist, mehr rund, nicht nach dem Stiele zugespitzt, sondern eingedrückt. Das Kernhaus sitzt in der Linie zwischen dem Stiele und dem gemeiniglich verschlossenen Auge genau in der Mitte. Der Saft ist bey ihnen auch geringer, als bey den Birnen, und die Farbe des Fleisches ist mehrentheils weiß, jedoch bey einigen gelb und roth. Die Kerne sind kleiner, dikker, runder, im Geschmack bitterer, nicht so glänzend und so eckig. Stiele kürzer, dünner biegsamer, als an den Birnen, und gehen allezeit aus der Mitte der Frucht, also nie zur Seite. Das Holz ist auch nicht so hart als von den Birnbäumen.

Man kann die Abarten des gemeinen Apfelbaums gewissermaßen in wilde und zahme oder veredelte eintheilen. Die ersteren, da sie zum Theil als Stammbäume anzusehen sind, machen hier den Anfang.

I. Von den wilden Apfelbäumen.

1. Der **Holzapfel**, Waldapfel, wilder Apfel, Sauapfel, Buschapfel, Holzstöcklingbaum, Hermeltingbaum, Holzströmlingbaum, Holzsträuling, Höltchen, Höllken, Wildling, Sauerling. Pyrus Malus *silvestris* Linn. Spec. Plant. ed Willd. T. II. p. 1017. Malus sylvestris, foliis ovatis serratis, caule arboreo. Miller Dict. n. 1. Pyrus foliis acuminatis subtus hirsutis, petiolis florigeris brevissimis. Hall. Hist. stirp. Helvet. Tom. II. Malus sylvestris C.

Bauh. Pin. 433. Blackwell. Tab. 178. Cramer Tab. 19. Kerner Abbild. ökonomischer Pflanz. Tab. 581. Reitter und Abel Abbild. Tab. 22. Franz. Pommier sauvage. Engl. Wilding Apple, Crab Apple.

Der Unterschied dieses wilden Apfelbaums von den veredelten Bäumen bestehe vorzüglich in den langen und harten Dornen, womit er bewaffnet ist, und in den kleinen und harten Früchten, weshalb man gewöhnlich auch die jungen dornichten Stämme, welche aus dem Saamen guter Aepfel wild erwachsen, und nicht durch die Kunst veredelt worden sind, mit zu den wilden Bäumen rechnet. Man findet ihn in ganz Europa wild, bey uns indessen seltener. Sein Wuchs ist niedrig, seine Zweige gehen unter einander und werden leicht mit Mos und Flechten bedeckt. In mildem fruchtbarem Boden ist sein Wuchs, obzwar langsam, doch reiner, als in hoher, rauher Lage, in welcher die dicken dornichten Zweige verworrner durch einander wachsen, in kürzerer Zeit sammt dem Stamme mit Flechten überzogen werden, und die Stämme auch nur ganz niedrig bleiben, anstatt daß sie unter günstigen Umständen zu ziemlich ansehnlichen Bäumen erwachsen. Die Rinde junger Zweige ist grau, an den alten Aesten und Stämmen ist sie schwärzlich und etwas geborsten. Die Blätter sind eyförmig, an der Basis rund, am Rande doppelt ungleich scharf gesägt, und mit einer kürzern Spitze als bey den wilden Birnbäumen versehen. Ihre obere Seite ist dunkelgrün, die untere Fläche ist mit einem weißen feinen Filze überzogen; sie stehen wechselsweise, sind gestielt, und brechen im May aus. Der Blattstiel ist etwas dünne, weißlich behaart, über

¾ Zoll

¾ Zoll lang. Die Blumen kommen im May hervor, haben einen angenehmen Geruch und eine röthliche Krone, die viel größer als die Krone der wilden Birnen ist. Die Staubfaden belaufen sich von 19 bis auf 25 Stück. Der Apfel ist klein, rund, oben breit, unten am Stiele ausgehöhlt, sehr herbe und sauer. Er wird im Herbst reif und erhält eine gelbe Farbe.*)

Nach Pallas kann man zu lebendigen Zäunen keinen geschicktern Baum finden. Sein Holz ist etwas weicher als das Holz des wilden Birnbaums. Wenn es nicht den Fehler hätte, daß es sich würfe oder sprünge, so würde es eines der vorzüglichsten Holzarten für Kunstarbeiter seyn. Es ist ein sehr gewundenes Holz so daß es nie gleich spaltet, und daher auch mit dem Hobel nicht gut bearbeitet werden kann; doch, wenn es gesund ist, läßt es sich sehr gut drehen. Es ist hart, geschlossen, gleicht den Elzebeeren sehr, in Rücksicht seiner Röthe und Adern, und wird daher zu gedreheten Arbeiten häufig angewendet. Das zähe und harte Holz vom Stamm und von der Wurzel wird als schönes Nutzholz von Tischlern, Drechslern, und Müllern verarbeitet, wenn es nicht kern- oder rothfaul ist. Es gibt die schönsten Hobel, Handgriffe, Radekämme, hölzerne Druckformen ꝛc. Es nimmt dieses Holz besonders die schwarze Beitze sehr gut an, wo es dem Ebenholze dem Anblicke nach vollkommen gleich wird. — Das Holz des zahmen oder cultivirten Apfelsbaums stehet in der

*) Von Burgsdorf's Forsthandbuch I. Th. 3te stark vermehrte Auflage. Berlin. 1800. S. 240.

Schönheit und Güte dem Holz des wilden Apfelbaums weit nach.

Hildt's Beschreibung in- und ausländischer Holzarten. Weimar 1798. 8. S. 123.

Desselben Sammlung in- und ausländischer Holzarten zur technologischen Kenntniß, Charakteristick und Waarenkunde aller Kunst- Farbe- und Apothekerhölzer. I Band. 4. Gotha, in der Expedition der Handlungszeitung.

Cabinet der vorzüglichsten Holzarten, nebst Beschreibung von J. B. Bellermann. N. XX.

Die Rinde des Holzapfelbaums gibt, nach Herrn Sieffert, eine braunrothe, trübe, bittere Brühe, welche durch Zusätze mehr oder weniger dauerhafte gelbe, braune, rothe, auch graue Farben liefert, so wie auch nach Dambourney das Holz. Die Rinden der englischen Reinetten geben mit Alaunlauge ein noch brennenderes Gelb. Das Laub hat nur wenige Farbe.

Sieffert's Versuche mit einheimischen Farbmaterialien. Altenburg, 1775. I. S. 107.

Recueil de procédés et d'experiences sur les teintures solides, que nos vegetaux indigenes communiquent aux laines e aux lainages. Par Mr. L. A. Dambourney. à Paris 1786. 8. p. 305.

Die wilden Aepfel dienen zu Cider, zur Mast, zum Branntweinbrennen und zum Essigbrauen. Besonders verdient bemerkt zu werden, daß man sie, so wie auch andere saure Aepfel, für ein wirksames Mittel gegen die Viehseuche befunden haben will. Wenigstens hat der aus ihnen bereitete Essig im Mecklenburg-Strelitzischen, täglich 2 Speiselöffel davon auf jedes Haupt Vieh gerechnet, unter das Getränk gemischt, das Vieh vor der Ansteckung bey einer stark grassirenden Seuche bewahrt. — Wenn die Aepfel nicht zu herbe sind, pflegen sie von dem armen Landmann wohl gesammelt und gebacken zu werden.

Gelehrte Beyträge zu den Braunschweiglschen Anzeigen 1772. Col. 31. (Vom Nutzen gegen die Viehseuche.)
Hannover. Magaz. 1772, S. 239. (Essig daraus.)
Crell's chemische Annalen, 1785, S. 295. 296. — Neue schwedische Abhandl. VI. S. 19. (Chemische Untersuchung des Saftes.)
Schwedische Abhandl. im 38 B. (Von ihrer Anwendung zum Cider und zum Branntwein.)

S. übrigens die Art. **Obstwein** und **Obstbranntwein.**

2. **Der Paradies- oder Johannis-Apfelbaum**, auch Zwergapfelbaum. Pyrus Malus *paradisiaca*, Linn. Pyrus *praecox* dumosa, foliis serratis villosis, umbellis sessilibus. Pallas Hor. rossic. I. p. 51. Malus pumila, foliis ovatis serratis, caule fruticoso. Miller Dict. n. 3. Malus pumila, quae potius frutex quam arbor. Bauhin. Pin. 433. fr. Le Pommier de St. Jean. Dieser Baum findet sich im südlichen Rußlande häufig, und wird auch in Deutschland, wiewohl seltener, wild angetroffen. Gleditsch*) glaubt, daß er überhaupt nur aus wärmeren Gegenden abstamme, da seine Triebe besonders zart und fein sind. Sein niedriger Wuchs, der sich durch alle Generationen erhält, wenn man den Baum auch aus Saamen erzieht, die frühere Zeitigung und der mildere Geschmack seiner Früchte unterscheiden ihn vom Holzapfelbaume. Doch sind manche Botaniker ungewiß, ob sie ihn für eine eigne Art oder nur für Abart anerkennen sollen, da er sich sonst so wenig von demselben auszeichnet.

3. **Der Heckenapfelbaum**, Pyrus Malus *frutescens*, Münchhausen's Hausvater V. S. 247. Dieser Baum zeichnet sich durch seine zar-

*) Gleditsch vermischte Abhandl. LI. S. 26.

ſtarken Triebe der Wurzel aus, wächſt zu einem dicken Buſche, macht aber einen ſchlechten Stamm. — Von dieſen beyden Abarten wird unten in dem Abſchnitte von Erziehung der Apfelbäume noch mehr vorkommen.

4. Der Sibiriſche durchſichtige Apfel, auch der Eisapfel. Malus fructu magno, albido, glaciato. Du Hamel arb. fruit. n. 38. Malus Sibirica. Buſch Cat. 2. Fr. Pomme de Glace, Transparente. Engl. The transparent Apple. Dieſer Apfel iſt nach Millers Verſicherung etwa in der Mitte des abgelaufenen Jahrhunderts über Petersburg in England eingeführt. Er wird wegen ſeiner Seltenheit, nicht aber wegen einer beſonderen Schönheit im Geſchmacke gezogen. Der Apfel iſt dick, beſonders nach dem Stiele hin aufgeblaſen, nach dem Auge zu läuft er aber beynahe in eine ſtumpfe Spitze aus. Auf alten Bäumen, oder wenn das Reis auf Paradiesapfelſtämme gepfropft iſt, wird er vorzüglich groß, ſo daß er über 3 Zoll im Durchmeſſer, und 3 Zoll Länge beträgt.

Der Stiel iſt dick und kurz, und in einer tiefen Höhle befeſtigt, das Auge iſt klein, und ſteht in einer ſchmahlen Vertiefung, deren Rand gemeiniglich einige kleine Hügel einſchließen. Die Schale iſt dünn, glänzend, von hellgrüner Farbe, welche gegen die Zeit der Reife weißlich wird. Bisweilen wird ſie auf der Sonnenſeite gelb mit einigen lebhaft rothen, kleinen Flecken, über ihre ganze Fläche aber finden ſich kleine weiße Puncte. In dieſem Zuſtande der Reife iſt das Fleiſch weiß und zart, und mit einem ſäuerlichen Safte angefüllt, der den Apfel gekocht oder gebacken wohlſchmeckend macht. Allein ſo bald dieſer beſtimmte Augenblick der Reife ver-

verflossen ist, so wird das Fleisch etwas zäher, ein wenig durchsichtig, grünlich, als wenn es vom Froste angegriffen wäre. Er erhält sich in diesem Zustande lange Zeit ohne zu faulen, nur ist der Saft ohne Geschmack und nicht angenehm. Sein Nahme ist daher gekommen, weil man anfänglich behauptete, daß er so durchsichtig wäre, daß man am Lichte die Kerne deutlich sehen könnte.

II. Veredelte Apfelbäume; A. Eintheilung und Beschreibung derselben.

Der **zahme** oder **veredelte Apfelbaum**, Pyrus Malus *domestica*, Miller illustr. T. 44. von dem es so unbeschreiblich viele Abänderungen gibt, unterscheidet sich von dem wilden oder Holzapfelbaum vorzüglich dadurch, daß seine Zweige ohne Stacheln und die Früchte von angenehmen Geschmacke sind. Im übrigen kommt ihm alles das zu, was oben im allgemeinen von dem Apfelbaume gesagt ist.

In Ansehung seiner Abstammung wird allgemein angenommen, daß alle die vielen edlen Abarten von Aepfeln ursprünglich von dem oben beschriebenen sauern wilden Holzapfelbaum, Pyr. Mal. sylvestris, herkommen, und man darf um so weniger daran zweifeln, da die wechselseitige Befruchtung desselben durch den süßen wilden Apfel, dem oben beschriebenen Paradiesapfel, schon vieles zur Veränderung und Verbesserung der Abkömmlinge hat bewirken können. Freylich hat nachher der Fleiß und die Industrie gesitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes zum Lebensunterhalte richteten, theils durch Aussäung der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen

Kli-

Klima, theils durch das Pfropfen, so als eine der allerälteſten Künſte bekannt iſt, das meiſte dazu beytragen; und man ließ ſich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbeſſerung der Obſtbäume vielleicht um ſo mehr angelegen ſeyn, da man beſonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen ſo edlen Trank entdeckte, der die Stelle des Weins vertrat, wo man keine Weinreben mit gutem Erfolge anbauen konnte.

Ueber den Urſprung der edlen Obſtſorten, beſonders ob man bloß den Holzapfel, oder mehrere urſprüngliche Arten, ſpecies, als Stammarten der vielen veredelten Sorten annehmen müſſe, hat neuerlich die Academie nützlicher Wiſſenſchaften in Erfurt eine eigene Preisfrage aufgegeben, deren Beantwortungen ſchon eingelaufen, aber noch nicht im Druck erſchienen ſind. So viel man von dem Inhalte der beyden Beantwortungen, denen der Preis zuerkannt iſt, und von denen eine dem Herrn Profeſſor Willdenow in Berlin angehört, erfahren hat: ſo ſtimmen die Verfaſſer dahin überein, daß man in der Hauptſache nur eine Stammart, nähmlich den Holzapfelbaum, annehmen dürfe, und daß die vielen noch ſo verſchiedenen Abänderungen nur durch den Einfluß eines milderen Climas, und der ſorgfältigern Behandlung und Pflege des Menſchen entſtanden ſind. — Eine ausführlichere vorläufige Nachricht über die auf Veranlaſſung dieſer Preisfrage eingelaufenen Abhandlungen findet man in den Nachrichten von gelehrten Sachen, herausgegeben von der Academie nützlicher Wiſſenſchaften zu Erfurt, 1800. 38 Stück; ſo wie in dem Intelligenzblatt der Neuen allgemeinen deutſchen Bibliothek. 1800. N. 42. S. 373 — 379. Ganz wird ſich dieſe

Fra-

Frage indessen nie entscheiden lassen, eben so wenig als die, ob es mehrere Stammarten von Hunden gibt?

Die Römer brachten zuerst feine Sorten von Aepfeln und Birnen aus den Morgenländern, aus Asien, und insonderheit aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien, von da sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Nach der Zeit verflossen aber Jahrhunderte, bis die Deutschen einen Geschmack am Gartenbau und der Obstkultur gewannen. Unsere ältesten Vorfahren begnügten sich in ihren Wildnissen mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet, daß das alte Germanien nur wilde Holzäpfel (Poma sylvestria) gehabt und vom Herbst und den Früchten des Weinstocks wenig gewußt habe. Bey ihrer Barbarey, Völkerwanderungen und ihren beständigen Kriegen beschäftigten sie sich mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehrere Ruhe auf ihre Kriege erfolgte, der Handel mit dem südlichen Europa und mehrere Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nüzlichen Beschäftigungen. Man sahe nach und nach ihre Wälder und Wüsteneyen in fruchtbare Gärten und Felder sich verwandeln, und in spätern Zeiten hohlten sie auch aus Italien und Gallien die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren. Holland und England trug zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues vieles bey. Die Reisen der Fürsten und des Adelstandes nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschafften uns manche Kenntnisse edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung; auch

durch

durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich. —

Der Apfelbaum kann unter allen Obstbäumen einen vorzüglich guten, frischen und fetten Boden leiden, doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrunde fort; und ob ihm schon auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen, und darf in keinem niedrigen und sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmackhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief gesetzet werden. Seine Wurzeln laufen gerne unter der Oberfläche der Erde, darin er seine besten Nahrungssäfte einsauget. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde stehet, so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher es komme. Und ob er schon nicht so tief, als der Birnbaum seine Wurzel schlägt, so dauert er doch nicht lange, wo der Boden allzu geringe Tiefe hat. — Er liebt eine offene Lage, wo die Sonne und Luft einen freyen Zugang haben, und stehet auch gern gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone, und erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. — Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Apfelbaums eine der nützlichsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen gibt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmack; allein es fehlet auch nicht an Aepfeln, die einen vortreflichen und ausnehmenden Parfüm haben, darunter sich insonderheit die Fenouillets, oder Anisäpfel, weiße und rothe Kalvillen, Peppings, Par-

mä-

mänen und andere auszeichnen und sehr vortrefflich sind. Insonderheit ist sein Saft zum Wein viel männlicher und weinartiger als der der Birne, und muß der Birnwein dem Apfelcider weit nachstehen, auch ist dieser viel stärker und haltbarer. Manche Sorten geben einen so vortreflichen Wein, der geringem Traubenwein weit vorzuziehen ist. Auch zum Kochen sind die Aepfel brauchbarer und beliebter, als die Birnen, und die getrockneten Schnitze sind wegen ihres süßsäuerlichen Geschmacks angenehmer und nicht so widerstehend, als die Birnschnitze.

Uebrigens wird der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst der älteste, und kann viel mehr Frost ausstehen und ein rauheres Klima ertragen, als andere veredelte Obstbäume, auch verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Sonnenschein für seine Früchte, als die Birne und andere. Der Apfel selbst ist viel dauerhafter als die Birne und lange nicht so bald der Fäulniß unterworfen, und dauren manche ein ganzes Jahr, ja 2 Jahre; auch geräth ihr Saft nicht in Gährung, daß sie teigicht oder moll werden, wie die meisten Birnen. — Ferner erfordern die besten Sorten Aepfel keine Spaliere, wie viele Arten vorzüglicher Birnen und werden auf hochstämmigen Bäumen am delikatesten.

Um die große Verwirrung, die durch die Ungewißheit der Nahmen bey den vielen Abarten der Aepfel entstanden ist, zu heben, und eine bestimmte Obstkenntniß ausgebreiteter zu machen, hat sich zuerst Manger*) daran gewagt,

*) Vollständige Anleitung zu einer systematischen Pomologie, wodurch die genaueste Erkenntniß von der Natur, die Beschaffenheit und den unterschiedenen Merkmahlen aller Obstarten erhalten werden kann. Erster Theil

wagt, eine systematische Classification der Obstsorten aufzustellen. Er sieht dabey ganz auf die Gestalt, und hat acht Classen entworfen, die er entweder platte Aepfel, hyperbolische Aepfel, oder paraboliſche Aepfel mit oder ohne Ecken und Rippen nennt. Da die Aepfel in der Gestalt indessen etwas veränderlich sind, und Aepfel von gleicher Gestalt oft sehr verschiedene Eigenschaften haben, so war es natürlich, daß aufmerksame Pomologen dieses System nicht haltbar finden konnten. Christ änderte deshalb dieses System in seinem Handbuch über Obstbaumzucht und Obstlehre, 2te Ausgabe Frankf. 1797. 8. S. 436. beträchtlich ab, und stellte folgendes Schema der Apfelfamilien auf.

A. Calvillen.
   a, vollständige, mit weitem Kernhaus und Rippen.
   b, unvollständige, mit weitem Kernhaus und ohne Rippen.
B. Reinetten.
C. Peppings
D. Parmänen.
E. Kantäpfel, Rippenäpfel.
   a, mit ganzen Rippen.
   b, rippig am Auge.
F. Plattäpfel.
G. Spitzäpfel.
H. Runde Aepfel, Kugeläpfel.

Nach

von den Aepfeln. Leipzig 1780. Fol. 1. Alph. 6 Bogen und 1 Kupft. (Von Hrn. Bauinspector Manger in Potsdam.) Recensirt im 46 St. der Hall. N. G. Z. 1780. S. 365. ff; im 81 St. der Gött. gel. Anz. 1780. S. 662. 4.; in Beckmanns phys. ökon. Bibl. 11 B. 1. St. S. 80 — 82.; im 99 St. der Wittenb. Nachr. v. neuen Schrift. 1780. S. 787 — 790. im 2ten St. des 48. B. d. Allg. D. Bibl. S. 459 — 461.

Nach einer vieljährigen Prüfung glaubte der Herr Hofrath Diel *) in Dietz die Schwierigkeiten, die sich bey der systematischen Eintheilung der Aepfel zeigen, zur Zeit noch am besten durch nachfolgende Classification heben zu können, die ich hier ganz einrücke, da sie bey den Pomologen so vielen Beyfall gefunden hat.

Erste Classe.
Kantäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind sowohl am Kelch, als an der Frucht selbst, mit sehr sichtbaren, jedoch regelmäßigen nicht die Form der Frucht entstellenden Rippen versehen.
2. Haben ein der Frucht nach großes, nicht geschlossenes, und oft sehr unregelmäßiges Kernhaus.

Ordnung I. Aechte Calville.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Laufen erst über die Mitte des Apfels zugespitzt gegen den Kelch zu.
2. Sind an dem Baum mit Duft belaufen.
3. Haben, oder bekommen eigentlich im Liegen eine fettige Schale.
4. Sind nie bloß rein gestreift.
5. Haben leichtes, lockeres, feines Fleisch.
6. Einen der Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geschmack

Ordnung II. Schlotteräpfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Fühlen sich nie fettig an.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind von Form platt, conisch, walzenförmig oder zugespitzt.

*) Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener, Kernobstsorten. Erstes Heft. Frankfurt a. M. bey Andreä 1799. 8. S. 38 — 53.

4. Haben keinen balsamischen, sondern meistens einen süßlichen, oder säuerlichen Geschmack.
5. Haben ein körnichtes, lockeres, und meistens ein gröblichtes Fleisch.

Ordnung III. Gulderlinge.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Sind nicht balsamisch wie Ordn. 1. sondern gewürzhaft von Geschmack.
2. Haben feines, fast reinettenartiges Fleisch.
3. Sind von Form conisch, oder platt,
4. Sind am stärksten nur um den Kelch gerippt.

Zweyte Classe.

Rosenäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind mit blauem Duft an dem Baum belaufen.
2. Haben kein unverhältmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen angenehm, wenigstens wenn sie warm gerieben werden.
4. Sind nicht fettig anzufühlen.
5. Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin, schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben ein weiches, lockeres schwammichtes Fleisch von meistens feinem Korn.
7. Haben einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.
8. Sind meistens keine Daueräpfel, und im nehmlichen Jahr mit ihrem Wohlgeschmack am Ende, oft bloß Sommer- oder Herbstäpfel. Ausnahmen hiervon sind die Familien Wintercousinotten, und Winterrosenäpfel.
9. Sind meistens tulpenartig gestreift.

Ordnung I. Zugespitzte, oder länglichte.

Ord

Ordnung II. Kugelförmig, oder platt *).

Dritte Classe.
Rambouräpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind sämmtlich große Aepfel, und enthalten die größten Apfelformen.
2. Haben meistens, oder fast immer, zwey ungleiche Hälften, nehmlich eine Seite niedriger als die andere.
3. Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die breiter haben und eine vor der andern sich unregelmäßig hervordrängend, über die Frucht hinlaufen, wodurch dieselbe oft in ihrer Form unregelmäßig, und schief oder breitgedruckt wird.
4. Sind stets breiter, als hoch, und manchmahl nur hochaussehend von Form.
5. Haben alle ein lockeres, grobkörnichtes, oft sehr angenehmes Fleisch.

Ordnung I. Mit großem Kernhaus.

Ordnung II. Mit engem Kernhaus.

NB. Man hat sich's mit dieser Classe sehr leicht gemacht, und solche gewöhnlich unter die Calvilles geworfen, z. B. die Hernäpfel, Cardinalsäpfel u. s. w.

Vierte Classe.
Reinetten.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein feinkörnichtes, feines, kurz abknakkendes, festes oder feines und dabey weiches Fleisch.

*) Beyde Ordnungen machen drey Geschlechter, als: Rosenäpfel, Passepommes und Coulinotten.

**) Es ist merkwürdig, daß auch der Stümper so leicht eine Reinette erkennt, und doch keine Kennzeichen weiß.

2. Sind meistens das Ideal schöner Apfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch, mit der Wölbung nach dem Stiel sich ähnlich sind, oder nicht stark contrastiren.

NB. Ausnahmen hiervon macht nur die 7te Classe der Plattäpfel.

3. Alle sind grau punctirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge davon.

4. Sind nur selten etwas fettig anzufühlen, und die Hauptausnahme ist z. B. die Edelreinette.

5. Haben nur allein die erhabene, gewürzhafte Zuckersäure, welche wir Reinettengeschmack nennen.

6. Welken nur allein sehr gerne, und müssen deshalb unter allen Aepfeln am längsten am Baum hangen.

7. Die eigentlich süßen, aber dabey gewürzhaften Aepfel, kommen nur unter die Zahl der Reinetten, durch ihre Form ihre rostigen Abzeichen, und durch ihr feines oder festes Fleisch.

8. Feines, festes, abknackendes Fleisch bringt auch Früchte in diese Classe, die für sich selbst keine eigene Classe auszumachen im Stande sind, z. B. die Peppings.

Ordnung I. Einfärbige Reinetten.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.

2. Haben keine auffallende Farbe, oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur die besonnten Früchte können einigen Anflug von Röthe haben.

3. Ha-

warum? Dieses liegt bloß in dem Geschmack von No. 1. Aber der nahen Uebergänge sind für den Systematiker so viele, daß es doch auch hier äußerst schwer ist oft über eine Frucht zu entscheiden, ob sie Reinette ist. Hier hilft bloß No. 1. und 5.

3. Haben keine roſtigen Ueberzüge, und nur manchmahl unbedeutende Anflüge von Roſtreifen.

Ordnung II. Rothe Reinetten.

1. Haben alle Eigenſchaften der einfärbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Roſt vermiſchte rothe Farbe auf der Sonnenſeite, gehört zu ihrer Eigenthümlichkeit.

Ordnung III. Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe iſt grün bis zum ſchmuzigen, oder unanſehnlichen Gelb.
2. Die Roſtüberzüge, oder über den größten Theil der Frucht verbreiteten Roſtanflüge, ſind ſehr ſichtbar.
3. Die Sonnenſeite iſt oft ſchmuzig, bräunlich oder ockerfarbig roth.

Ordnung IV. Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenſeite ſchön carmoſinroth verwaſchen, oder geſtreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen ſchönes hohes Gelb.
3. Ueber die Grundfarbe, und die Carmoſinröthe der Sonnenſeite verbreiten ſich leichte, dünne Anflüge oder wahre Ueberzüge von Roſt.

Fünfte Claſſe.
Streiflinge.

Allgemeine Kennzeichen der Claſſe.

1. Sind ſämmtlich, meiſtens und faſt immer abgeſezt roth geſtreift.
2. Dieſe Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur ſehr unbedeutend auf der Sonnenſeite ſeyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein geſtreift ſeyn, oder zwiſchen dieſen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenſeite noch roth punctirt, getuſcht, oder rein verwaſchen ſeyn, wenn ſich nur nach der Schattenſeite die Streifen wieder deutlich darſtellen.
4. Das Kernhaus iſt regelmäßig.

5. Sind von Geschmack rein süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihre Zeitigung passirt ist.
8. Machen eine große und etwas schwere Classe im wirthschaftlichen Obst aus.

Ordnung I. Platte Streiflinge.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Sind in ihren Wölbungen nach Stiel und Kelch nicht sehr verschieden und breitgedruckt.
2. Sind stets wenigstens einen halben Zoll breiter als hoch.

Ordnung II. Zugespitzte Streiflinge.

1. Sind ebenfalls breiter als hoch.
2. Laufen von der Mitte des Apfels gegen den Kelch spitzig zu, so daß die obere Hälfte des Apfels kegel- oder pyramidenförmig aussieht, und der unteren Hälfte ganz unähnlich ist.

Ordnung III. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

1. Sind an der Höhe und Breite wenig verschieden.
2. Laufen von der Stielwölbung allmählig abnehmend gegen den Kelch hin; oder
3. Laufen von der Mitte der Frucht abnehmend sowohl gegen den Stiel als gegen den Kelch hin.

Ordnung IV. Kugelförmige Streiflinge.

1. Die Wölbung der Frucht nach dem Stiel und dem Kelch hin, in sich ähnlich.
2. Die Breite ist von der Höhe keinen, oder nur einen Viertelzoll verschieden.
3. In die Hand gelegt, daß Kelch und Stiel seitwärts stehen, haben sie eine einer Kugel ähnliche Form.

Sechste Classe.
Spitzäpfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.

2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift, und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite rothverwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig, verjüngt zu.
5. Sind süß, oder weinsäuerlich bis zum Reinsauren.
6. Welken nicht leicht.

Ordnung I. Längliche, walzenformige, oder comische Spitzäpfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

Siehe die Kennzeichen bey Ordnung III. der Streiflinge

Ordnung II Zugespitzte Spitzäpfel.

Siehe die Kennzeichen bey Ordnung II. der Streiflinge.

Siebente Classe.

Platte Aepfel.

Allgemeine Kennzeichen der Classe.

1. Sind stets breiter als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite, mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.
4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Nie fettig anzufühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Von Geschmack rein süß bis zum Reinsauren *).

*) Bey den letzten vier Classen ist der Rippen nicht mehr erwähnt, da sie kein reelles Kennzeichen weder für Classen noch für Ordnungen abgehen können; denn so wie es überhaupt wenige Aepfel giebt, die gar nichts rippenartiges hätten, so wird aber die Sache dadurch noch schwieriger, daß Früchte von dem nehmlichen Baum

Ordnung I. Rein platte Aepfel.

Besondere Kennzeichen der Ordnung.

1. Die Differenz der Höhe und Breite fällt sichtbar in die Augen.
2. Die Breite ist stets einen halben Zoll mehr als die Höhe.

Ordnung II. Kugelförmige Plattäpfel.

1. Das Auge entscheidet über die Verschiedenheit der Höhe und Breite nicht leicht.
2. Die Breite ist selten einen Viertelzoll stärker als die Höhe.
3. Die Frucht zwerch in der Mitte durchschnitten, macht fast, oder sehr gleich aussehende Hälften. —

Uebrigens bemerkt Herr Hofr. Diel noch, daß er die Abtheilung der Ordnungen in mehrere Geschlechter hier noch weggelassen habe, und sie, wenn sein System erst weiter durchgeführt ist, zum Ueberblick des Ganzen in Tabellen mittheilen werde. Alsdann wird diese Classification als ein systematisches Kunstregister über alle von ihm zu erwartenden Beschreibungen der Aepfel anzusehen seyn.

In dem vorgelegten System machen, nach des Hrn. Hofr. Diels eigener Behauptung, die Streiflinge die schwerste Classe aus; ohngeachtet sie von den Rosenäpfeln durch dieser ihren besonderen Geschmack leicht zu unterscheiden sind. Aber unter sich selbst fließen die Aehnlichkeiten der Gattungen sehr in einander, ihr Farbenspiel ist nach dem Sonnenstande des Baums, ja des Jahres, oft merklich veränderlich, und ihr Geschmack

ganz eben, und andere wieder seine Rippen um den Kelch, ja über die Frucht hin, haben können. Bey den Beschreibungen wird dieses sorgfältig bemerkt werden, und seine Rippen decidiren über eine der vier letzten Classen nichts.

schmack ist sich so ähnlich, daß er wohl leicht durch die Zunge zu unterscheiden, aber äußerst schwer zu beschreiben ist. — Die Vegetation des Baums ist hier eine nothwendige Beyhülfe.

So wird der Anfänger auch öfters einen sehr guten Plattapfel unter den Reinetten suchen, oder eine zweydeutige Reinette unter den Platäpfeln hoffen zu finden, wie z. B. die grüne Lothringer Reinette, die große englische Reinette, und die Reinette Madame. Er wird sie aber nicht finden, und den Irrthum in einer andern Classe aufklären.

Man ist auch gewohnt, die Güte des Obstes in Grade einzutheilen, und Manger z. B. machte vier solche Rangordnungen, wovon die vierte indessen überflüssig ist. Diel nimmt deshalb nur drey an, und bestimmt ihren Werth folgendergestalt.

Erster Rang: begreift alle diejenigen Sorten, die sich zum rohen Genuß, oder für die Tafel vorzüglich auszeichnen.

Zweiter Rang; enthält solche Sorten, die für die Küche vorzüglich sind, — wenn obige fehlen, die Tafel versehen können, und das erste und hauptsächlichste Obst für den Landmann, sowohl zum rohen Genuß, als für die Küche und zum Backen ausmachen. Auch rechnet er hierher Aepfel, die durch ihre lange Dauer vorzüglich schätzbar sind, wenn auch ihre innere Güte sonsten zum dritten Range gehörte.

Dritter Rang. Dieser begreift alle diejenigen Obstsorten in sich, die nur für die Küche, zum Trocknen, zur Verfertigung des Ciders und Essigs, und zu Anpflanzungen in mageren, rauhen gebirgigen Gegenden zu empfeh-

pfehlen sind. Nur diese Gattungen von Aepfeln erreichen in rauhem Lande ihre Vollkommenheit durch ihre allmählige Annäherung des in allem Lande fortkommenden und als Stammvater angepriesenen Holzapfels, dessen Stelle diese Sorten immer vertreten sollten, indem sie der armen Volksklasse auch zum rohen Genuß noch sehr willkommen sind.

Hier folgt nun die Beschreibung der nutzbarsten veredelten Apfelbäume, wobey ich es indeß bemerke, daß man dieses Verzeichniß, so ausgedehnt es auch scheinen mag, bey weitem nicht für vollständig halten müsse. Eines Theils ist es unmöglich die vielen Verschiedenheiten an Aepfeln, die es fast an jedem Orte gibt, und von denen immer mehrere durch eben die Zufälle entstehen, welche den ersten Abarten das Daseyn gegeben haben, anzuführen; und wenn man sich auch nur auf die vorzüglicheren einschränkt, so findet man auch da der Verwirrung der Nahmen wegen die größten Schwierigkeiten. Es ist aber das beste, nicht so sehr auf Vollständigkeit des Verzeichnisses zu sehen, als nur die ausgehobenen Abarten nach zuverlässigen Angaben bewährter Pomologen zu beschreiben, damit jeder sie wieder erkennen könne, wenn sie ihm vorkommen.

Zur leichtern Auffindung der besondern Arten will ich hier die oben S. 179 u. f. befindliche Dielsche Classification zum Grunde legen, und außer den Aepfeln, die er selbst in den vier bis jetzt erschienenen Heften über die Kernobstsorten beschrieben hat, noch andere daneben aufführen. Nur schade, daß sein System noch nicht vollendet ist, und daß es bis dahin für jeden, der nicht alle Obstsorten frisch untersuchen kann, äußerst

schwie-

schwierig bleibt, den von andern Verfassern beschriebenen Arten die gehörige Stelle in seinem Systeme anzuweisen. Eine Beschreibung kann vielleicht ziemlich ausführlich seyn, und dennoch gerade die Merkmahle nicht berühren, die bey der Einreihung in ein anderes System in Betrachtung kommen. Sollte ich hier daher einige Fehlgriffe thun, so muß ich mich durch die Hoffnung aufrichten, das des Herrn Hofr. Diels systemat. Beschreibung der Kernobstsorten, wenn sie vollendet ist, Irthümer dieser Art leicht berichtigen lassen werde.

Die Unterabtheilung der Ordnungen in Geschlechter (Gattungen, genera) wozu der Herr Hofr. Diel am Ende seines genannten Werks die genaue Uebersicht zu geben versprochen hat, muß jeden Pomologen, der die große Zahl der Arten, die jetzt noch zu einer Ordnung gehört, betrachtet, äußerst willkommen seyn. Alsdann wird die Pomologie zu einer festgegründeten Wissenschaft gehoben werden, wo man nicht mehr im Dunkeln tappt; und man wird bald, so weit es die, bey den cultivirten Bäumen ganz insbesondere statt findenden Schwierigkeiten, die von ihrer nahen Verwandtschaft und der davon abhangenden Aehnlichkeit herrühren, zulassen, eine eben so festgehende und gemeinverständliche Nomenklatur unserer Aepfel und Birnen erhalten, als wir sie von den unbedeutendsten Mosen und Flechten haben.

Erste Classe.

Kantäpfel.

Ordnung I. Aechte Calville.

1. Gestreifter Herbst-Calville. Diel. I. S. 69. La Calville rayée d'Automne. Calville rayée. Instruct. p. c. l. b. f. p. 62. Knoop Pom. Tab. 2. Frambos. Appel. Gestreepte Herfst-Calville **). Deutscher Obstgärtner. 1796. No. XVIII. Gestreifter Herbstcalville. — Christ, geflammter rother Herbstcalville. n. 23. ***) Ein schöner ansehnlich großer vortrefflicher Tafelapfel, 3 Zoll breit, und öfters eben so hoch, gewöhnlich aber niedriger. In seiner schönsten Gestalt hat er ein etwas kugelförmiges Ansehen. Der Kelch steht nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der Kelch hat das eigene, daß seine Röhre unterwärts etwas weiter und rostfärbig wird, und sich erst gerade über dem Kernhaus zuschließt, — Der oft einen Zoll lange dünne Stiel steht ebenfalls in einer seichten, und selten rostfarbigen Höhle, ja scheint oft, wie in das Fleisch nur eingesteckt zu seyn. Die Grundfar-

*) Der Nahme Calvil oder Caville stammt her von Cale Mütze und vile schlecht, weil der Apfel seiner Ecken wegen eine Aehnlichkeit mit einer Art Bauerweibermützen in Frankreich hatte.

**) Da Calville häufig Erdbeer- oder Himbeerapfel übersetzt worden ist, so entstand daher Verwirrung der Familien. Man muß sich deshalb beym Untersuchen durch diese Nahmen nicht irre machen lassen.

***) Die hier und in der Folge vorkommenden abgekürzten Büchertitel findet man am Ende dieses Abschnittes vollständiger angegeben. Auch werde ich am Ende dieses Abschnittes ein Register über alle hier angeführten Apfelnahmen anfügen, um das Aufsuchen zu erleichtern.

farbe der Schale ist grünlich. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen sehr unregelmäßigen Streifen bedeckt, die oft zusammen fließen. Sehr häufig hat die Frucht große aufgesprungene graulichte Rostflecken, die oft Gruben bilden. Dabey sieht man auf der ganzen Schale feine weißgraue Puncte. Der Aptel welkt fast nicht, wird nicht merklich fertig, und riecht sehr violenartig.

Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßen rosenartigen Geschmack, ohne sonderlichen Geruch. Im Fleische sind große, unregelmäßig laufende grünliche Adern, und dasselbe hat bey Früchten von alten Bäumen etwas Feinröthliches. Das Kernhaus ist offen, und unregelmäßig, weit und groß. Der Baum ist sehr tragbar, und macht feines, langes Holz mit hangenden Aesten. Das Blatt ist groß, weich, blaßgrün, feinwollicht anzufühlen, am Stiel abgestumpft und oft allda auf einer Seite länger, es bekommt große Rostflecken. Der Blattstiel ist 1½ Zoll lang. Die Sommertriebe sind schlank, häufig mit Augen besetzt, rothbraun, stark und sehr fein punctirt, die Augen sind klein, herzförmig, liegen fest auf, und stehen auf starken Augenträgern. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis im Februar, wo sie indessen den Geschmack verliert. Sie hält sich länger, wie der ächte rothe Wintercalvill. — Vom ersten Rang.

2. Der Edelkönig, Roi très-noble. Diel II. S. 1. Ein prachtvoller großer, sehr dunkelrother köstlicher Herbstcalville, von der Größe des rothen Herbstcalvills, nur etwas platter, schöner und regelmäßiger in seiner Form. Er hat ein plattes zugespitztes Ansehen. In der voll-

kom-

kommensten Größe hat diese lachend schöne Frucht eine Breite von $3\frac{1}{2}$, und eine Höhe von 3 Zoll. Der geschlossene Kelch, steht in einer seichten Einsenkung, die aber mit vielen feinen, schönen Rippen und Perlen umgeben ist, die zu 8 bis 10 Stück bis zur Stielhöhle hinlaufen, wodurch die Früchte sehr kantig werden. Der Stiel ist dick, meistens nur einen Zoll lang, und manchmahl auch sehr dünne. Er steht in einer schönen, tiefen und geräumlichen Rosthöhle. Die besonnte Frucht ist überall schön carmosinroth, das nur auf der Schattenseite hell aussieht, auf der Sonnenseite hingegen eine dunkle, fast ins schwärzliche schillernde Purpurröthe gewinnt. In dieser Röthe sieht man weißgraue kleine Fleckchen, die die Stelle der Puncte vertreten, und nicht selten haben die Früchte auch große schwarzbraune Rostflecken, die feine Risse haben. — Am Baum ist die Schale der Frucht mit einer Art von Duft besetzt, der fast wie Honigthau fühlbar ist. Liegt der Apfel einige Tage so wird er sehr fettig, besonders die von Hochstämmen, und riecht, so wie auch das Fleisch, fein himbeerartig. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um den Kelch, und wird auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth. Der Geschmack ist sehr erquickend erdbeerenartig, und von einer sehr angenehmen, erhobenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und der Kelch läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe, ja bey großen Früchten öffnet sich gerne eine Kernkammer in diese Höhle. Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach, oder doch stark abstehend, und belaubt sich mit flatterndem Laub nicht stark. Er setzt frühzeitig kurzes Fruchtholz an, und wird sehr

frucht-

fruchtbar. Die Triebe sind lang und stark. Das Blatt ist bey jungen Bäumen sehr groß, bey älteren $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $3\frac{1}{4}$ breit, und weich von Gewebe. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang ziemlich dünne, und hat zwei schöne Afterblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorstehend. Die Frucht reift in der Mitte des Septembers, ist bald nachher eßbar und hält sich bis gegen Weihnachten. Sie ist vom allerersten Range.

3. **Rother Paradiesapfel.** Diel, Heft II. S. 6. Deutscher Obstgärtner, 1798. Nr. 41? Auch braunrother Himbeerapfel. *) Ein ansehnlicher, seiner dunklen Purpurfarbe wegen sehr schöner, und durch seine erquickende Weinsäure ein vortrefflicher geschätzter Herbstcalville für die Tafel, und köstlich zum Dämpfen. Seine Form ist plattausſehend. Die gewöhnliche Breite ist 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{2}$. — Häufig ist aber die eine Seite der Frucht niedriger als die andere. — Der geschlossene grünliche Kelch steht in einer meistens sehr flachen Einsenkung, und ist mit vielen feinen nicht stark hervorragenden Rippen umgeben, die zu 7, 8, bis 9 Stück schön und regelmäßig über die Frucht bis in die Stielhöhle laufen. Der Stiel ist dünne, bräunlicht, 1 Zoll lang, und steht in einer sehr tiefen, rostigen Höhle. Die feine Schale wird im Liegen sehr fettig, ist überall mit dem schönsten Roth, Carmosin oder Purpur, verwaschen, und hat auf den helleren Stellen weiß-

*) Bey den rothen Sorten von Calvillen herrscht die größte Confusion; und man muß sich insonderheit durch die mancherley Benennungen von Erdbeer- und Himbeeräpfeln gar nicht irre machen lassen, da diese Benahmen bey allen Gattungen gebraucht werden.

weißgraue Puncte, die aber in dem Dunkelrothen wenig, oder gar nicht sichtbar sind. Nicht selten hat die Frucht auch Rostflecken. Die Frucht riecht anfänglich gar nicht, nur wenn sie erst recht zeitig ist, duftet sie fein himbeerartig, und so auch das Fleisch. Dieses ist um das Kernhaus schneeweiß, von der Schale aber tief herein schön rosenroth, locker, voll Saft, markicht und von einer sehr erquickenden feinen Himbeersäure, die aber bey jungen Bäumen weinsäuerlicher ist. Das Kernhaus ist äußerst groß, mit ziemlich vielen vollkommenen Kernen, die bey der Zeitigung der Frucht schlottern. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wie weißer Wintercalville. Seine untersten Aeste liegen horizontal, und die obern bilden eine flache Krone. Die schlanken Zweige setzen eine Menge langes und kurzes Fruchtholz an, das den Baum, sich selbst überlassen, verwirrt und sehr belaubt, aber auch sehr, und jährlich fruchtbar macht. Das Blatt steht gern mit den Seiten aufwärts gebogen, ist schön grün, stumpfoval mit einer schönen Spitze, 4 Zoll lang und 3 breit, grob geadert, und unten wollicht. Der Blattstiel hat 1¾ bis 2 Zoll, ist ziemlich stark und steif mit schönen Afterblättchen. Die Frucht reift oft schon anfangs September, mehrentheils aber erst in der Mitte, ist bald nachher eßbar, und alsdann fast triefend fettig. Sie ist vom ersten Range.

NB. Wegen der Dauer ist diese Frucht sehr veränderlich. In manchen Jahren dauert sie keine 6 Wochen, zu anderen Zeiten bis nach Weihnachten. Außerdem erfordert dieselbe behutsam behandelt zu werden, jeder Druck macht das darunter liegende Fleisch schnell gelb und schwammicht.

4. **Weißer Wintercalville.** Calville blanche d'hiver. Diel II. S. 12. — Merlet. Calville blanc. Maison rustique, Tom. 2. p. 181. La Calville blanche. Du Hamel, Calville blanche d'hiver Tom. II., Tsb. II. Knoop. Witte Winter Calville Tab. XI. Zink Tab. XI. Nro. 89. Französischer Quittenapfel. Mayer Tom. III. Tab. V. Nro. 8. Weisser Wintercalville. Teutscher Obstgärtner, 1796. Nro. 16 — Abercrombie Nro. 13. White Autumn Calville. Hirschfeld Nro. 4, die weiße Calville. Schmid, la Calville blanche à Cotés, der weiße Calville, S. 153. Nro. 9. Carthause, Calville blanche. Schabol, le Calleville blanc, Tom. 2. p. 86. Christ. Nro. 2. — Meyen, weißer Himbeerapfel, Nro. 8. S. 300. Henne, weißer Erdbeerenapfel, Nro. IX. S. 134. Auch Eggerling von den Bauern. — Walter französischer Quittenapfel, Nro. 19. S. 322. Gotthard S. 109. weißer Erdbeerenapfel, Quittenapfel. Auch Cardinal, (welches aber sehr falsch ist).

Dieser Fürst unter den französischen Aepfeln, der von so vielen Menschen allen andern vorgezogen wird, und dadurch, wie obige Litteratur deutlich zeigt, so allgemein bekannt wurde, ist denn auch fast das schönste Muster der Kantäpfel. In seiner wahren Vollkommenheit, auf gutem gebauten Lande, ist derselbe $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ hoch, oft aber so hoch als breit, nicht selten aber ist er auch einen halben Zoll breiter als hoch. An Spalieren wird er oft noch größer. Der Kelch steht in einer ziemlich tiefen, mit meistens fünf schwanenhalsförmigen Rippen umgebenen Einsenkung, die schön und regelmäßig über die Frucht hinlaufen, und flach in der

Stielhöhle endigen. Zwischen den Hauptrippen erheben sich am Baum noch mehrentheils andere flachere Erhabenheiten, wodurch die schönere Form des Apfels besser erhalten wird. Der oft kurze dicke, oft längere dünne Stiel, steht in einer etwas rostfarbigen tiefen Höhle.

Die feine Schale ist am Baum bläulicht beduftet, und wird im Liegen feinfettig. Sie ist am Baum blasses Strohgelb, das aber bey der Zeitigung schönes Goldgelb wird. Die Sonnenseite ist, bey der ächten Sorte, schönhellroth sanft verwaschen, oder nur mit schönen carmosinrothen Flecken, die einen braunen Mittelpunkt haben, besetzt, und dieses sind gerade die fein schmackhaftesten Früchte. Selten trifft man aber, besonders an Hochstämmen, eine Frucht an, die nicht mit mehreren, oft vielen, kleinen und großen Roststecken besetzt wären, und die weißgrau geschlängelt eingefaßt sind.

Die zeitige Frucht riecht sehr angenehm. Das Fleisch ist weißgelblich, locker, feinkörnicht voll Saft, und von einem sehr angenehmen, erquickenden, erhaben zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Muskatellersäure erhöhet wird, und dem Saft der grauen Butterbirn etwas ähnlich ist.

Das Kernhaus ist sehr groß, stößt gewöhnlich unter die lang herab laufende Kelchröhre und enthält wenige, oft taube Kerne.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, treibt stark abstehende Aeste, die vieles Quirlholz machen. Die Krone ist flach gewölbt. Seine Fruchtbarkeit ist indessen, nach seiner Menge Fruchtholz, klein auf dem Hochstamm, und deshalb nicht zu rathen, ihn hochstämmig viel zu pflanzen. Vier dieser Bäume liefern nicht, wo

Ein Baum von den besten Reinetten abwirft. In Zwergform ist er fruchtbarer, und die Früchte besser. Die Sonnentriebe sind in der Jugend sehr stark und lang, ja an Spalieren, bey scharfem Schnitt auf Johannisstamm, wuchernd. Ihre Farbe ist rund und trübes Dunkelbraun, sie sind mit dünner Wolle besetzt, nicht häufig und fein punctirt. Das Blatt hat eine unansehnlich grüne Farbe, ist spröde, glänzt wenig, von Form meistens langoval, grob geadert, oft am Stiel stark abgestumpft, 4 bis $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, 3 Zoll breit und grob, bogig stumpf gezahnt. Die Blätter hingegen an den Fruchtaugen sind weich, auffallend lang und schmahl, oft $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und nur 3 Zoll breit. Der Blattstiel der ersteren hat kleine breite Afterblätter, ist stark und $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, der, der letzteren Blätter an den Fruchtaugen ist dünne und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind schön, und die Augenträger breit.

Die Frucht zeitigt im December und hält sich wohl aufbewahrt bis in den Sommer, wo sie aber ihre Güte verliert. — Vom allererſten Range. —

Um den angehenden Liebhabern der Pomologie es desto mehr zu erleichtern, sich mit dem Dielschen Apfelsysteme bekannt zu machen, will ich zu jeder Ordnung, so viel es sich thun läßt, eine oder ein paar Abbildungen von Aepfeln hinzufügen, woraus man sich ungefähr eine Vorstellung von der herrschenden Hauptform machen kann. Die Fig. 4854., die den hier mit den unverkürzten Worten Diel's beschriebenen Apfel vorstellt, ist aus dem Deutschen Obstgärtner entlehnt, welches auch bey den folgenden der Fall seyn wird, wenn ich kein anderes Citat anführe.

5. Aechter rother Wintercalville. Calville rouge longue d'hyver. Diel III. S. 1. Merlet, Calville dit Sanguinole. Knoop Tab, IX. Calville rouge d'hyver. Zink, Nro. 66. Calville rouge longue d'hyver. — Du Hamel Tab. III. Tom. II. Caville rouge. Carthause, la Calville rouge. — Walter, Calville rouge d'hyver, rother Winterquittenapfel. Hirschfeld. la Calville rouge. Christ, Nro. 17. Calville rouge d'hyver Rother Wintercalville. Teutscher Obstgärtner, Nro. 36. Der rothe Wintercalville. — Heißt auch oft rother Winter-Erdbeerapfel. —

Eine ansehnlich große vortreffliche Frucht für die Tafel, und die mit allem Recht unter die vorzüglichsten Aepfelsorten gerechnet wird, nur Schade, daß er etwas sparsam im Tragen ist, und hierinnen dem weißen Wintercalville gleich kommt. Die Form dieses Apfels ist eben nicht sehr calvillartig, denn die Rippen sind nur sanft, und er ist meistens etwas walzenförmig, manchmal beynahe kugelförmig. Die Breite des Apfels beträgt ungefähr 3 Zoll, so wie auch die Höhe. Der langblättrige, geschlossene Kelch steht nur selten in einer etwas merklichen Einsenkung, die aber mit vielen feinen Rippen, und oft gleichsam eingeschnürten, oder zusammengedrängten Fleischwärzchen besetzt ist, welches zur Characteristik dieser Frucht gehört. Ueber die Frucht selbst gehen viele, 6 bis 10, feine, sanfte Rippen, von denen sich keine besonders stark und kantig hervordrängt. Der dünne Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht in einer geräumigen, trichterförmigen und rostigen Höhle. Die Grundfarbe der feinfettigen, und am Baume mit blauem Duft belaufenen Schale, ist bey der Zeitigung

ein

ein schönes Goldgelb. Aber bey ganz besonnten Früchten ist die Sonnenseite mit einem sehr schönen, dunkelglänzenden Carmosinroth verwaschen, welches bey ältern Bäumen noch tiefer wird. Die hellrothen Stellen haben viele gelbliche Puncte. Auch kleine schwarze Fleckchen sind fast an jeder Frucht zu finden, seltener wahre Rostflecken. Die Frucht riecht fein violenartig, und das Fleisch säuerlich erquickend. Dieses ist weiß, und von der Schale nach dem Kernhaus, mehr oder weniger, rosenroth. Dabey ist das Fleisch fein, nicht sehr saftvoll, und von einem erhabenen, angenehmen, fein säuerlichzuckerartigen Geschmack, der etwas erdbeeren oder violenartiges hat. Das Kernhaus ist oft nicht calvillartig, manchmahl sogar geschlossen. Die Kammern sind nicht sehr geräumig. Der Baum erfordert einen guten, wohlgebauten Boden, und eine warme Lage. Er wächst in der Jugend lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, und ist leicht dem Krebs unterworfen. Die Aeste trägt er gern horizontal, und wölbt sich deshalb zu einer flachen Krone. Das Fruchtholz sitzt etwas zerstreut, und es liefert keine reinliche Aernten. Das Blatt ist schön, stumpfoval mit einer kurzen Spitze, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ breit, mit den Rändern aufwärts gebogen. Das Auge ist etwas länglich, und die Augenträger stehen schön vor. Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder im December und hält sich, zumahl von jungen Bäumen, bis in den März, wo sie gern melbig wird. — Vom ersten Range.

NB. Muß spät vom Baum genommen werden, sonst welkt sie stark.

6. Der rothe Herbstcalville. Calville rouge d'Automne*). Diel III. S. 8.—Merlet, Calleville d'automne. Quintinye. Calville d'aut — Maison rustique, la Calv. rouge Mayer Tab. XI. Nro. 15. Calville rouge d'automne. Rother Winter? — Calville. Miller, Red Autumn Calville. Abercrombie, Red Autumn Calville Christ, der rothe Herbstcalville. Schmid, der rothe Herbstcalville, der Erdbeerapfel.

Ein großer, prachtvoller, vortrefflicher Tafelapfel, und für die Wirthschaft wohl einer der vornehmsten. Gewöhnlich hat er ein etwas länglichtes, und nach dem Kelch hinzugespitztes Ansehen. Seine Breite ist auf Hochstamm $3\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe $3\frac{1}{4}$ Zoll. Der halbgeschlossene starke Kelch steht fast immer in einer flachen, fein weißwollichten Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen versehen, und von diesen gleichsam eingeschnürt ist. Am Rande der Einsenkung erheben sich sanfte, oft aber auch stark hervorstehende Rippen, und laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle hin, an deren Wölbung die Rippen mehrere scharfe, oft tiefe Einschnitte machen. Der Stiel steht in einer tiefen, geräumigen, etwas rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe der im Liegen sehr fettig werdenden Schale ist sehr wenig sichtbar, und besonnte Früchte prangen überall mit dem schönsten dunklen Carmosin. Dabey ist die Schale auf der Schattenseite stark mit weiß, oder gelbröthlichten Puncten besetzt. Die Frucht riecht wenig, und fein erdbeerenartig.

*) Bey den mehresten Autoren findet man den rothen Herbst- und Wintercalville sehr verwechselt, und man muß oft nur aus der Zeit der Reife schließen, was sie meinen.

tig. Das Fleisch, welches einen feinen säuerlichen Geruch hat, ist vom Kernhaus bis zu der Ader um dasselbe mehrentheils weiß, sonst überall hell rosenroth. Es ist dabey locker, mürbe, voll Saft, und von der angenehmsten Weinsäure, die fein himbeerartig ist. Das Kernhaus ist sehr groß, herzförmig, mit der Spitze nach oben, $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, $1\frac{1}{4}$ hoch. Der Baum wächst sehr lebhaft, wird stark, und ansehnlich groß, und ist dabey fruchtbar. Er bildet eine breite, stolze Krone. Das Blatt ist sehr groß, elliptisch. Der sehr lange dünne Blattstiel ist $1\frac{3}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat schmahle, lange Afterblätter. Die Augen sind herzförmig, und mit einer bräunlichen Wolle bedeckt. Die Frucht zeitigt im Anfang Octobers, oft schon früher, und hält sich bis Weihnachten, wird aber alsdann fade, und verliert den Geschmack. — Vom ersten Rang.

NB. Man muß die Frucht fast am Baum zeitigen lassen, sonst welkt sie stark, welches aber bey gehörigem Brechen nur spät erst, und nur wenig erfolgt. — Der Geschmack dieses Apfels, wenn er gewelkt wird, übertrifft vielleicht selbst den Borstorfer.

7. **Der rothe Herbst-Aniscalville.** Calville d'Anis rouge d'Automne. Diel III. S. 14. — Ein ansehnlich großer, von außen etwas düster aussehender, vortrefflicher Herbstapfel für die Tafel. Seine Form ist ziemlich wandelbar, und bald platt, bald aber auch etwas kugelförmig aussehend. Bey platten Früchten kann die Breite $3\frac{1}{2}$ Zoll und die Höhe nur $2\frac{1}{2}$ Zoll seyn. Die Hauptform ist aber stark 3 Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der großblättrichte Kelch steht in einer seichten engen Einsenkung, die mit vielen feinen gleichsam zugeschnürten Rippen umgeben ist, die zwar sichtbar, aber sehr flach kan-

tig über die Frucht hinlaufen. Bey platten Früchten kann aber die Kelcheinsenkung tief und geräumig seyn. Der dünne, grüne Stiel ist einen Zoll lang, und steht in einer bald seichten, bald tiefen Höhle, die bald glatt, bald rostfarbig ist.

Die Grundfarbe ist nur wenig sichtbar, und besteht in einem trüben etwas röthlichen Gelb. Die ganze Schale ist gewöhnlich aber rundherum mit einem düsteren, fast ins Schwärzliche schillernden Roth stark getuscht, und in diesem sieht man deutlich abgesetzte, doch fast ziemlich lange und breite Streifen von einem schöneren carmosinartigen Roth. Stark besonnte Früchte hingegen haben ein schönes, dunkles Carmosinroth, in welchem man aber immer noch dunklere Streifen bemerken kann. Bey diesen Früchten ist nun hingegen die Schattenseite so düster gefärbt, wie bey den übrigen die Sonnenseite. — Die Puncte sind sehr fein und weißgrau. Die Frucht riecht stark violenartig, oder wie Himbeeren, und die Schale ist feinfettig. — Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, sehr locker, nicht sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen violenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und sehr geräumig. Die Kelchröhre geht breit bis auf das Kernhaus herab, und öffnet sich zuweilen in eine der Kammern. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und trägt seine Aeste etwas stark abstehend. Die Sommertriebe sind lang, rundherum braunroth, mit einer schwärzlichen schmutzigen Wolle bekleidet, und sehr punctirt. Das Blatt ist länglicht oval, stark 3 Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Es läuft nach dem Stiel eben so gern spitz, als stumpf abnehmend, und ist unten fast nicht wollicht. Der dünne Blatt-

stiel

stiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und hat seine Afterblätter. Die Frucht zeitigt Mitte, oder Ende Septembers, und hält sich nicht gern bis über den November, wo sie melbicht wird. Man muß die Reifzeit dieser Frucht in Obacht nehmen. — Vom ersten Range.

8. Gestreifter gelber Herbstcalville. Calville jaune rayée d'Automne. Diel III. S. 18. — Eine sehr schöne, große, sehr gute Herbstfrucht für die Tafel, und zum Dämpfen ausgesucht gut. Die Form dieses Apfels ist etwas conisch. Seine Breite beträgt 3¼ Zoll, und die Höhe auch nur eben so viel. Der langblättrige, geschlossene Kelch steht in einer flachen Einsenkung, oder fast oben auf der Spitze, aus der sich mehrentheils fünf Rippen erheben, die sehr stark vorstehen, und stark kantig, über die Frucht bis zum Stiel hinlaufen. Zwischen diesen starken Rippen erheben sich in dem breiten Zwischenraum auf der Frucht, wieder kleinere, flachere Rippen. Der Stiel ist bald stark, und ½ Zoll lang, oder er ist dünne, und dann 1¼ Zoll lang. Er steht in einer flachen oder tiefen Höhle. Die Farbe der Schale, die im Liegen bald fettig wird, ist ein schönes Blaßgelb, welches aber auf der Sonnenseite, von Kelch bis zum Stiel, sehr stark mit abgesetzten, schönen carmosinrothen Streifen besetzt, und zwischen diesen noch sanft punctirt ist. Die Frucht riecht ungemein stark und sehr angenehm, wie manche feine Muscatenbirnen. — Das Fleisch ist weiß, locker und brüchig, voll Saft, hier und da im Fleisch rosenroth, besonders um die Kelchhöhle, und von einem angenehmen, feinsäuerlichsüßen, alantartigen Muscatellergeschmack. Das Kernhaus ist ungeheuer groß, wohl 1½ Zoll breit, und stößt

vom

vom Stiel bis fast an die Kelchröhre, die sich breit gegen einen halben Zoll conisch herabsenkt. Es enthält dasselbe meistens ziemlich viele, 6 bis 10, vollkommene schwarze Kerne, die, so wie die Frucht zeitigt, loßgehen, und beym Schütteln stark rasseln.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß und wächst nicht sehr stark. Seine Aeste trägt er gern verwirrt und hängend, und wird frühzeitig, und sehr fruchtbar. Das Blatt ist vollkommen aus dem Geschlecht der Calville, nähmlich bleichgrün, langoval, oft $4\frac{1}{8}$ Zoll lang und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Die Zahnung ist seicht und meistens scharf, oft auch nur stumpfspitz. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und hat kleine, oft auch schöne Afterblättchen. Die Augenträger etwas breit. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, oder Anfang Octobers, und hält sich wohl bis Weihnachten, wo sie passirt ist. — Sie muß zeitig vom Baum gepflückt werden, sonst welkt sie, und hat das Gewürz nicht. — Vom ersten Range.

9. **Der Blumencalville.** De Bloem Zoete Calville. GoedeKandy Zoete Calville. Diel. IV. S. 1. — Ein großer, prachtvoller, ganz vortrefflicher frühzeitiger Sommerapfel, von schöner calvillartiger Form, ganz gemacht für den rohen Genuß, und für die Küche nur zu saftvoll. Das Ansehen ist platt, und die Wölbung nach dem Kelch ist, im Verhältniß gegen diejenige nach dem Stiel, nur unbedeutend kleiner. In ihrer schönsten Form ist diese Frucht $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{5}{8}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Der langblättrichte Kelch ist geschlossen, und steht in einer geräumigen, tiefen Einsenkung, die mit vielen Falten, oder auch feinen Rippen besetzt ist. Diese lau-

laufen oft in großer Anzahl, z. B. 6 bis 10, bald mehr, bald weniger erhoben, über die Frucht bis zur Stielhöhle hin, und bilden eine zwar stark, aber sanft und schön gerippte Frucht. Der Stiel ist kurz, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, welche nur selten rostfarbig ist. Die Farbe der bey der vollen Reife sehr fettigen feinen Schale ist ein sehr schönes Citronengelb, das auf der Sonnenseite goldgelb wird. In dieser Goldfarbe bemerkt man nur wenige blaßrothe Streifen, die aber schon bey nur etwas beschatteten Früchten gänzlich fehlen. Die wenigen Puncte sind vorzüglich nur auf der Schattenseite deutlich, und etwas weiß eingefaßt. Charakteristisch ist noch bey dieser schönen Frucht ihr sehr starker Geruch, der einer recht zeitigen Quitte ähnlich ist. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, locker, weich, feinkörnicht, sehr voll Saft, und von einem angenehmen rosenartigen Geschmack, der dabey etwas von Alant hat. Das Kernhaus ist sehr groß und sehr offen, jede Kammer sehr weit, und diese sind oft unregelmäßig. Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, die Aeste stehen etwas weit ab, und hängen sich oft gern. Das Blatt ist groß, von Form elliptisch, oft aber mehr länglicht eyförmig, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die untersten Blätter sind charakteristisch lang und schmahl, haben oft $6\frac{1}{2}$ Zoll Länge, und sind doch nur 3 Zoll breit. Der starke Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat lange schmahle Afterblätter. Das Auge ist etwas lang, liegt fest an, und steht auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende Augusts, und hält sich 3 bis 4 Wochen. — Vom ersten

Range,

Range, besonders wegen seiner Frühzeitigkeit, wo gute Aepfel noch selten sind.

10. Rother Sommercalville. Calville rouge d'Eté. Diel. IV. S. 6. — Merlet, petit. Calleville d'Eté. Quintinye Tom 1. p. 319. Calville d'Eté rouge. Knoop, Tab. I. Rode Zomer-Calville. Du Hamel, Calville d'Eté. Manger, Nro. 132. (mit Ausnahme mancher Synonyme) Henne, Nro. 1. S. 103. Calville rouge d'Eté. Rother Sommercalville, Sommer-Erdbeerenapfel. Abercrombie, Summercalville, Nro. 11. — Walter, rother Sommer-, französischer Quittenapfel. — Schmid, rother Sommercalville, oder Erdbeerenapfel. — Salzmann, Nro. 4. — Mayer P. F. Tab. IV. Nro. 4. Christ, Nro. 14. S. 443. Deutscher Obstgärtner, Tab. III. Nro. 4. Der rothe Sommererdbeerapfel.

Diese Litteratur zeigt die allgemeine Verbreitung eines rothen Sommerkalvills, der aber deshalb doch nicht in jeder Baumschule ächt zu haben ist. — Es ist nur ein mittelmäßig großer, aber, für eine Zeit der Reife, ein angenehmer und schätzbarer Tafelapfel, besonders aber zu Compoten. Die wahre Form dieses schönen Apfels ist etwas hochaussehend und stumpf kegelförmig. Eine vollkommene Frucht ist stark $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und auch eben so hoch. An Zwergbäumen *) hat oft die Frucht 3 Zoll an Breite und Höhe. Der geschlossene Kelch sitzt in einer nicht tiefen, etwas engen Einsenkung, die mit vielen feinen, schönen Falten und Rippen versehen ist, und wo-

*) Man sollte diesen Baum nie anders als Zwerg ziehen, wie schon Henne mit Recht erwähnte.

wovon gewöhnlich fünf über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, manchmahl sich auch schon im Bauche endigen. Der grüne, starke Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer tiefen, trichterförmigen Höhle, die gewöhnlich mit einem feinen, dünnen Rost bekleidet ist. Die starke, feste Schale wird im Liegen fein fettig, und ist am Baume mit blauem Duft belaufen. Die Grundfarbe derselben ist ein weißliches Grün, das bey voller Zeitigung gelblich wird, wovon aber bey ganz besonnten Früchten wenig, oder nichts zu sehen ist; denn die schönste Carmosinröthe überzieht die ganze Frucht, und wird, auf der wahren Sonnenseite, wie lackirt glänzend, wenn man die Schale abreibt. Die Puncte sind bey dieser Frucht charakteristisch, häufig, fein und weiß von Farbe, wobey sich oft an der Stielwölbung rostartige Fleckchen bilden. Die recht zeitige Frucht riecht angenehm violenartig. Das Fleisch ist blendend weiß, die große Ader vom Kernhaus herab rosenroth, und von alten Bäumen bekommt selbst das Fleisch viel Röthe. Es ist dabey fein, mürbe, locker, saftvoll, und von einem vortrefflichen Geschmack nach Erd- oder Himbeeren. Der Baum bleibt immer nur von einer mittelmäßigen Größe, wächst lebhaft und wird frühzeitig und ungemein fruchtbar. Die Aeste sind schlank, stehen stark ab, und wölben sich gern zu einer breiten, aber stark belaubten Krone. Das Blatt ist langoval, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang 3 Zoll breit, weich von Gewebe und fein geadert. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind klein, herzförmig, sitzen gerne in unregelmäßiger Weite von einander, und stehen auf starken, spitz vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt vom halben

ben bis zu Ende Augusts, ist eßbar vom Baume und hält sich kaum 14 Tage, wo sie Saft und Geschmack perliert. — Vom ersten Range.

NB. Als Zwergbaum auf frohe Wildlinge veredelt, trägt er spät und wenig. Er treibt zu viel Holz. Auf Johannisstämme, frühzeitig, reichlich und größere, weit schmackhaftere Früchte.

11. **Der Osterapfel**, Paasch Appel, auch der gelbe Calvil, Calville jaune genannt. Christ. n. 1. — Aus den Kernen des weißen Calvils gezogen. Ein großer, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume steigen. Sein Bau ist hoch, die Rippen auf der einen Seite meist höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume. Unten ist er breit mit sehr tiefliegendem Stiel. Hin und wieder hat die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünctchen. Das Kernhaus ist zwar weit nach Calvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfüm. Er ist eßbar vom November bis Ostern, daher er auch den Nahmen hat. — Vom ersten Range der trefflichsten Tafeläpfel.

Der Baum treibt sehr gut. — Am Spalier gezogen ist die Frucht geneigt, bey nassen Jahren Faulflecken zu bekommen, hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. — Seine Sommerschosse sind fein punctirt.

12. **Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel.** P. Imperiale. P. Imperiale blanche. Christ. n. 12. — Dieses ist eine Abart vom Herrnapfel, aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestrichelt. Sein Fleisch schneeweiß und mild, mit einem etwas süssen und hochweinsäuerlichen Saft und erhabenem Parfüm

hat ein sehr weites Kernhaus, reift im Octo-ber und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtlich, und bekommt leicht braune Flecken.

Classe I. Ordnung II.

Schlotteräpfel,*) conische.

13. Englischer Königsapfel. Pomme royal d'Angleterre. Diel I. S. 74. — Deutscher Obstgärtner 1797. Nro. 27. — Salzmann Nro. 18. Le Royale d'Angleterre. Der königliche Apfel in England. — Christ Nro. 8. Königsapfel. Royale d'Angleterre. Catalogue chartr. — Hirschfeld. — Ein prachtvoller, sehr großer vortrefflicher Apfel, besonders für die Wirthschaft, und von den Hausmüttern für die Küche zum Dämpfen geschätzt, der sich dabey durch seine Dauer bis in den Sommer empfiehlt, und alsdann auch zum rohen Genuß nicht mittelmäßig ist. In seiner schönsten Größe auf Hochstamm ist die Breite $3\frac{1}{2}$ Zoll die Höhe $3\frac{1}{4}$. Von seiner Mitte läuft er conisch abnehmend gegen den kleinen Kelch hin, und dieser steht in einer etwas geräumigen, oft flachen Einsenkung, die auf einer Seite meistens etwas niedriger ist. Die Rippen um den Kelch sind flach erhaben, und laufen über die ganze Frucht hin. Der dünne Stiel steht in einer weiten, tiefen, etwas rostfarbigen Höhle, und ragt nicht über die Frucht hervor. Die Farbe der Schale ist helles Citronengelb, das überall

*) Die Schlotteräpfel machen ein weitläufiges natürliches Geschlecht unter den Aepfeln aus, und scheinen hauptsächlich in Franken und Schwaben zu Hause zu seyn.

all mit feinen grasgrünen und bräunlichen Puncten besetzt ist, wovon die ersteren mit der Zeit verschwinden. An der Sonnenseite, gegen den Stiel hin, bekommt diese Frucht einige streifenartiggeflammte Zinnoberröthe. Die Frucht riecht wenig und welkt sehr wenig. Das Fleisch riecht nicht, ist sehr weiß und fein, locker, saftig, und von einem angenehmen weinichten Geschmack ohne Gewürz. Die geräumigen Kammern des Kernhauses haben viele weiße schwammichte Streifen. Der Baum wächst stark, lebhaft, und erfordert einen guten Boden, so wie Schutz vor den Sturmwinden. Die Aeste, welche stark abstehend in die Höhe gehen, setzen frühzeitig Tragholz an, wodurch der Baum bald, und jährlich Früchte bringt. Er belaubt sich nicht stark, und das Laub ist lang und oval, meistens an Länge 3, oft $3\frac{1}{2}$ Zoll, an Breite $2\frac{1}{2}$. Es ist flach, etwas rückwärts gebogen, am Rande fein wellenförmig, dunkelgrün glänzend, sehr seicht, fein und nicht scharf gezahnt. Der Blätterstiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, dünn, und mit zwey feinen Spitzen, statt Afterblättchen am Ende besetzt. Die Triebe sind fein, schön braunroth, glatt und ohne Wolle, dabey fein weißlich punctirt. Die Augen mit ihren Trägern sind sehr klein. Die Frucht zeitigt im Dezember und ist haltbar bis tief in den Sommer. — Vom zweiten Range.

14. **Gestreifter Bachapfel.** Diel 1. S. 78. — Phrygomelum striatum. Ioh. Bauhin und Ionston, Tom. I. p. 4. Gmelin 99. Bachapfel. Strebling. — Ein rechter deutscher großer Wirthschaftsapfel, der frühzeitig genießbar ist, und sich doch sehr lange hält. Seine Breite beträgt oft $3\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$. Die Form ist meistens etwas ungleich, und auf

einer

einer Seite etwas niedriger, ja nicht selten gegen den Stiel zu etwas spitzer zulaufend, als gegen den Kelch, und mit ungleichen Erhöhungen über die Frucht herab besetzt. — Der große offene Kelch steht in einer ziemlich flachen Einsenkung, die mit Rippen umgeben ist, welche sich merklich über den Apfel bis zum Stiel hin verlaufen. Die Röhre des Kelchs geht bis an das Kernhaus, und ist oft daselbst nicht verschlossen, wodurch die Frucht bey nassem Herbst nachher gern von innen fault. — Der Stiel steht in einer tiefen nicht sehr engen glatten Höhle, und steht dem untern Rande der Frucht gleich. Die Schale ist hohes Goldgelb, mit nicht häufigen bräunlichen, weißgelblich eingefaßten Puncten besetzt. Auf der Sonnenseite hat die Frucht, breite, unregelmäßig abgesetzte Carmosinstreifen, zwischen denen die Schale noch von gleichem Roth getuscht ist. Minder besonnte Früchte haben nur Streifen um den Stiel. Die Frucht welkt nicht, und ist nicht fettig anzufühlen. Das Fleisch ist weißgelblich, grobkörnicht, jedoch ziemlich markicht, saftvoll, und säuerlich, weshalb ihn der Landmann sehr zum Kochen liebt. Das Kernhaus ist wohl $\frac{5}{4}$ Zoll breit. Der Baum wird groß, alt, sehr fruchtbar, und kommt in rauhen Gegenden gut fort. Seine Aeste breiten sich sehr aus. Die Augen sind herzförmig, klein, platt, weißwollicht, und fest aufliegend. Die Augenträger sehr breit, platt und in der Mitte an starken Trieben sehr bläulicht. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den April. — Vom dritten Range.

15. **Der Türkenapfel.** Diel. II. S. 18. — Diese sehr große, sicher unter allen Calvillen die größte Frucht, war unsern Vorfahren

schon lange bekannt, da man von ihm so uralt Bäume findet. Sein Ansehen, wenn er zeiti ist, ist prachtvoll, nur Schade, daß seine Gü bloß in der Oekonomie zu benutzen ist. Sei Form ist hochaussehend und er läuft etwas stum zug spitzt gegen den Kelch hin. In seiner grö ten Vollkommenheit auf dem Hochstamm ist 4 Zoll breit und 3¾ Zoll hoch. Die bis a das geräumige Kernhaus sich herabsenkende Ke höhle, steht mit dem kleinen Kelch in einer a sehnlichen tiefen, meistens geräumigen Einsenkun in der sich gewöhnlich 7 Rippen erheben, d nur sanft, aber doch sehr sichtbar über die Frud bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist sc kurz, und steht in einer tiefen, geräumige durch Rippen oft schief verdrehten Höhle, d mehrentheils etwas rostig ist. Die Schale ist a Baum blasses Gelbgrün, wird aber im Lieg goldgelb. Auf der Sonnenseite ist dieselbe m breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen g zeichnet, und zwischen durch manchmahl fein pun tirt. Fast an jeder Frucht finden sich auch gro hellgraue Rostflecken. Die Frucht riecht wen aber angenehm. Das Fleisch ist weiß, saft grobkörnicht, und von einem etwas rauhen, st weinsauren Geschmack. Der Baum wächst se stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr gro gesund, alt, und kommt auch auf schlechtem B den fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an, u trägt fast jährlich. Das Blatt ist langoval, 4 Zoll lang, 3 Zoll breit. Der Blattstiel ist 1 bis 2 Zoll lang. Das Auge ist schön, doch m groß, und die Augenträger laufen breitrip herab. Diese schöne Küchenfrucht zeitigt im D cember, hält sich bis in das Frühjahr und l

ger, und gedämpft schmeckt sie erquickend. — Vom zweyten Range.

16. Die gelbe gestreifte Schafsnase. Diel. II. S. 22. — Eine ganz sonderbare sehr große, schöne, in ihrer Form fast einzige, und geschätzte Küchenfrucht. Sie ist so walzenförmig, daß man an vielen Früchten gar nichts von einem Bauche bemerkt. Die Breite einer recht vollkommenen Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe hingegen $4\frac{1}{2}$ Zoll. Der große nicht geschlossene Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, mit tief ehender Kelchröhre, und ist bald mit feinen, bald schönen, oft aber auch sehr ungleichen stark erhobenen Rippen umgeben, die häufig stakkantig über die ganze Frucht hinlaufen, und die Form unregelmäßig, wie plattgedruckt, oder vierfünfkantig machen. Der kurze dünne Stiel hingegen steht in einer schönen tiefen Höhle. — Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist am Baum schönes Hellgrün, das auf dem Lager ganz goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist oft mehr als die Hälfte der Frucht, ja häufig rund herum, kurz abgesetzt, breit und wie verflossen, mit einem schönen Roth gestreift, das sich auch schön sternförmig um den Stiel verbreitet. Zwischen diesen Streifen ist die Schale noch mit dem nähmlichen Roth punctirt. Ganz feine weißliche Puncte sieht man nur im Rothen mit Mühe, und im Grünen sind es hellgrünere Fleckchen. Rostflecken sind an dieser Frucht eine Seltenheit. Die Frucht riecht nicht, das Fleisch ist weiß, und wird nachher erst gelblicht. Es ist fein, weich, markicht, voll Saft, und hat einen angenehmen, reinen, etwas süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr auffallend. Man sieht von den einzelnen Kammern sehr wenig,

oft keine Spur, sondern das Ganze ist eine liptische Höhle, die sich der Länge nach mit sch fen Spitzen gegen den Stiel und Kelch endi Diese Höhle hat bey andern Früchten nur zeigen von den Kammern. Kerne findet man gar keine; und enthält das Kernhaus ein kleine rundliche Kerne, so schlottern sie, w die Frucht zeitig ist.

Der Baum wächst in der Jugend st nachher aber langsamer, belaubt sich sehr sch und trägt seine Aeste flach abstehend, wölbt aber mit seinen oberen Zweigen zu einer s nen etwas flachen Krone. Er hat in seiner laubung etwas eigenes sehr kenntliches und z zeichnendes, denn die Blätter hangen we ihres langen Stiels abwärts und wie gekr selt, und bekommt dadurch ein etwas düst Ansehen. — Das Blatt ist hellgrün, meist ov rund mit einer schönen Spitze, $4\frac{1}{2}$ Zoll la $2\frac{1}{2}$ breit. Der Blattstiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll la röthet sich bald im Herbst, und die Zeichn ist unregelmäßig, etwas grob und scharf. D dem Ansehen nach so schöne Frucht zeitigt October und hält sich bis Weihnachten, wo ihren Geschmack verliert. —

Vom zweyten Range.

17. Weißer Sommergewürzapfel. D III. S. 23. Knoop Tab. I. Witte Kru Appel. Lange witte Appel. St. Jacobs App (aber falsch); Manger setzte diesen Apfel Vermuthung sehr falsch zu den Verwandten weißen Sommercalvills.

Ein mittelmäßig großer guter Sommer fel, der sowohl wegen seiner Fruchtbarkeit, auch seiner frühen Reife wegen, wie sch Knoop bemerkte, fortgepflanzt zu werden

dient, und zumahl gedämpft ein sehr gutes Gericht zu einer Zeit liefert, wo die Aepfel noch rar sind. Seine Form ist länglicht und läuft von der Mitte aus zugespitzt gegen den Kelch hin, aber auch abnehmend gegen den Stiel zu. Die eine Hälfte ist höher als die andere. Die Breite ist $1\frac{1}{4}$ Zoll, die Höhe aber beträgt oft über $2\frac{1}{2}$ Zoll. Früchte an Zwergbäumen werden hingegen ansehnlich größer. Der Kelch steht meistens auf der schiefen Oberfläche und ist mit kleinen Beulen umgeben, die eine kleine Einsenkung bilden. Ueber die Frucht hin laufen 4 bis 5 flache Rippen. Der dünne Stiel steht in einer engen tiefen Höhle. Die geschmeidige Schale ist gelblich grün, das im Liegen hellgelb wird. Besonnte Früchte haben gewöhnlich einen leicht verwaschenen Anflug von einer etwas orleanfarbigen Röthe. Wahre Puncte sieht man nicht, und nur in dem Roth sieht man gelbliche Fleckchen. Rostflecken sind dagegen nicht selten. Die Frucht riecht fein und wie etwas säuerlich rosenartig. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, saftig, markreich, und von einem fein säuerlichen Geschmack, ohne besonderes Gewürz, manchmahl aber auch etwas weniges nach Anis. Das Kernhaus ist oft ungeheuer groß. Der Baum wird mittelmäßig groß, setzt viel kurzes Fruchtholz an, und trägt sehr stark und häufig. Das Blatt ist eyförmig oder fast rund, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der dünne Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat meistens lange, schöne Afterblätter. Die Augen sind etwas lang und bauchicht. Die Augenträger sind breit, und stehen in der Mitte hervor. Diese Frucht zeitigt oft schon Ende Augusts, oder im September, und hält sich nicht über 3 bis 4

Wochen in ihrem Wohlgeschmacke, sondern wird saftlos und melbicht. — Vom zweyten Range.

18. Der Verirapfel. De Foppen Appel. Diel III. S. 27. — Ein von außen sehr schöner ansehnlich großer, aber nach seiner inneren Güte nur sehr mittelmäßiger Apfel für die Wirthschaft. In seiner Form ist er sehr veränderlich, denn bald nähert er sich der Kugelform, bald hat er etwas Hochaussehendes, und ist nach dem Kelch bald mehr bald weniger zugespitzt. Die Breite beträgt 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{3}{4}$ Zoll. Der Kelch steht in einer seichten oder tiefen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten besetzt ist, von denen auch ziemlich viele als feine sanfte Rippen über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist bald 1 Zoll lang und dünne, oft aber auch kurz und fleischig. Die feine Schale ist am Baum mit blauem Duft belaufen. Ihre Farbe ist anfänglich schönes helles Strohgelb, das aber im Liegen citronengelb wird. Die Sonnenseite ist dabey mit einem schönen hellen Carmosinroth — Vermil — verwaschen, in welchem man noch einige dunklere kleine Streifchen bemerkt. Puncte sieht man in der gelben Farbe gar nicht, aber wohl einige gelbliche in der starken Röthe. Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, und von einem starken, reinen, weinsauren Geschmack. Das Kernhaus ist sehr unregelmäßig. Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, und ist sehr fruchtbar. Seine Aeste wachsen leicht unregelmäßig und flach, fast hängend. Er belaubt sich stark. Das Blatt ist oval, $3\frac{3}{4}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ breit. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang und hat selten Afterblätter. Die Augen sind

stq

und dick, nach abgeriebener Wolle schön roth, und stehen auf sehr stark vorstehenden Augenträgern. Die Frucht zeitigt Ende Octobers, und ist mit Weihnachten passirt. Sie hat dabey den Fehler, daß das Fleisch unter der Schale gerne stippicht wird. — Vom dritten Range.

19. Der Lederfüßling. Diel III. S. 31. — Ein ansehnlicher und in der Wirthschaft beliebter Apfel, der von den Landleuten selbst zum Rohessen sehr geliebt wird. Seine Form ist hochaussehend, etwas walzenförmig conisch. Die Breite beträgt 3 Zoll und die Höhe eben so viel. Der etwas offene Kelch steht in einer seichten Einsenkung, die mit vielen Rippen umgeben ist, welche von da in vielen breiten Erhabenheiten über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der kurze Stiel steht in einer nicht tiefen, engen Höhle, die meistens rostfarbig ist. Die geschmeidige Schale ist hellgrün, nach und nach blaßgelb. Die Sonnenseite ist aber mit einem schönen Roth stark verwaschen, in welchem man öfters viele abgesetzte Streifen bemerkt. Die Puncte sind ziemlich häufig, aber sehr fein und von Farbe grau. Die Frucht riecht nur sehr wenig. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, locker, etwas lederartig, sehr saftig, und von einem ganz reinen süßen Geschmack. Das Kernhaus ist groß und unregelmäßig. Die wenigen Kerne schlottern selten. Die weite Kelchröhre senkt sich fast bis auf das Kernhaus herab. Der Baum wächst lebhaft und stark. Seine Aeste stehen weit ab, lüftig, und das Tragholz steht etwas weitläufig, wobey der Baum doch fruchtbar ist. Das Blatt ist ovalrund, am Stiel abgestumpft, 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, feinwollicht,

und röthet sich frühzeitig im Herbst. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter. — Vom zweyten Range.

20. Der rothe Schafnase. Diel. III. S. 34. — Ein schöner großer, sehr guter Apfel für die Wirthschaft, auch zum rohen Genuß bey dem Landmann beliebt. Seine wahre Form ist stets hochaussehend und walzenförmig. Die Breite einer vollkommenen Frucht beträgt 3 Zoll, und die Höhe eben soviel, auch 3½ Zoll. Der Apfel ist öfters bauchicht und eine Hälfte höher als die andere. Der große, offene Kelch steht in einer schüsselförmigen, manchmahl ansehnlich tiefen Einsenkung, aus der sich bald sehr feine, bald starke Rippen erheben, die aber meistens erst recht sichtbar als breite, kantige Erhabenheiten über die Frucht hingehen. Der sehr kurze Stiel steht in einer engen, oder trichterförmigen meistens glatten Höhle. Die Grundfarbe ist ein trübes Gelb, das durch ein blasses Roth hindurchschimmert. Dieses ist auf der Sonnenseite verwaschen, und besteht in einem schönen dunklen Blutroth, das bey beschatteten Früchten streifig ist. Ueber die ganze Schale sind ziemlich viele, äußerst feine, weißgraue Puncte vertheilt, und häufig findet man auch noch Rostflecken. Die Frucht hat keinen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, mit einer großen Ader um das Kernhaus, etwas locker, ziemlich feinkörnicht, nicht sehr saftig, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind sehr breit und geräumig. Die Kelchröhre ist weit, und wie ein kleiner Trichter. Der Baum wird groß und wölbt sich zu einer sehr schönen Krone, mit schön abstehenden Aesten, die gedrängt voll

Trag-

Tragholz sind, und dadurch den Baum sehr fruchtbar machen. Das Blatt elliptisch, $4\frac{1}{4}$ Zoll lang, und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und an den Fruchtaugen oft 2 Zoll. Die Augen sind herzförmig. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

21. Der Alantapfel. Diel III. S. 39. — Ein großer, vortrefflicher, sehr gewürzhafter Apfel für die Tafel und die Küche. Seine Form ist hochaussehend, abgestumpft kegelförmig, 3 Zoll breit, und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Der kleine geschlossene Kelch steht in einer flachen Einsenkung, die mit feinen Falten oder Rippchen besetzt ist, und über die Frucht bis zum Stiel hin, sieht man mehrere feine flache Rippen sehr sichtlich hinlaufen. Der sehr kurze fleischige, meistens bey weitem nicht an die Stielwölbung gehende Stiel, steht in einer geräumigen, tiefen Höhle, welche glatt ist. Die Farbe ist ein sehr schönes glänzendes Citronengelb, und die Sonnenseite ist mit schönen, kurzabgesetzten, und meistens schmahlen Streifen von schöner Carmosinfarbe besetzt, und zwischen diesen noch leicht getuscht. Punete und Rostflecken findet man nur sehr selten. Die Frucht riecht ungemein stark erdbeeren- oder melonenartig, und das Fleisch selbst fein nach Alant. — Es ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnicht, nicht sehr saftig, und von einem stark nach Alant duftenden Geschmacke, dem noch etwas zimmtartiges beygemischt scheint. Das Kernhaus ist sehr offen, jede Kammer sehr weit und dennoch enthalten sie mehrentheils zehn vollkommene Kerne. Der Baum wird groß und wächst sehr stark. Er trägt seine Aeste schön abstehend und ist sehr fruchtbar. Die sehr kennt-

lichen

lichen Sommertriebe treiben bey jungen Bäumen gern im ersten Jahr Fruchtspieße wie Stacheln. Sie sind hellröthlich, mit vieler feiner weißer Wolle bekleidet, und mit sehr häufigen Puncten besetzt, die weiß und fast immer rund sind. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{4}$ breit. Der dünne Blattstiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat feine, lange Afterblätter. Die Augen sind sehr stark, dick aufgequollen und weißwollicht. Die Augenträger stehen stark vor und sind breit. Die Frucht zeitigt im November, oft früher, und hält sich bis zum März, wo sie fade wird. — Vom ersten Range.

22. Herbstglockenapfel. Pomme de Cloche d'automne. Diel. IV. S. 13. — Eine schöne, große Herbstfrucht für die Küche und für den Landmann selbst zum rohen Genuß recht angenehm. Die Form dieses Apfels ist etwas walzenförmig-conisch; denn dieselbe nimmt, von der Mitte aus, weit mehr nach dem Kelch hin ab, als nach dem Stiel, wo sie sich sanft zurundet; dabey ist die eine Seite fast immer höher als die andere. Die Breite einer vollkommenen Frucht beträgt 3 Zoll, die Höhe aber $3\frac{1}{2}$ Zoll. Der kleine Kelch ist geschlossen, und steht in einer ziemlich geräumigen, tiefen Einsenkung. In dieser sieht man viele Rippchen, die flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen, und die Rundung kantig machen. Der Stiel ist bald fleischig und sehr kurz, bald $\frac{3}{4}$ Zoll lang und dünne, und steht in einer tiefen Höhle, welche mehrentheils fein rostfarbig ist. Die Farbe ist ein gelbliches Grün, zuletzt schön citronengelb. Dabey ist die Sonnenseite mit einigen kurz abgesetzten blaßrothen Carminstreifen besetzt. Wahre Puncte hat diese Frucht fast gar nicht; dage-

gen

gen aber häufig feine Rostanflüge und das Oberhäutchen ist stellweise weißlich. Die Frucht riecht sanft violenartig und welkt erst überzeitig. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, markicht, voll Saft, und von einem fein weinsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Das Kernhaus ist sehr offen, oft nur eine einzige Höhle. Es ist lang, elliptisch, mit wenigen, oft gar keinen Kernen. Die Kelchröhre, ist ganz kurz, und conisch. Der Baum wächst sehr freudig, wird groß, ist gesund, und ist schön und hellgrün belaubt. Er wölbt sich zu einer dichten Krone. Die Sommertriebe sind mit feinen häufigen Puncten besetzt. Das Blatt ist 5 bis $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und nur 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der dünne Blattstiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat manchmahl feine pfriemenförmige Afterblättchen. Die Augen sind klein und stehen auf flachen Augenträgern. Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende Septembers, und hält sich bis in den November, wo sie fade wird und welkt.

Der Baum erfordert cultivirten Boden, und kommt in rauhen Gegenden fort. — Vom zweyten Range.

23. **Weiße Sommerschafsnase.** Diel IV. S. 18. — Eine ansehnlich große, schöne und zum Dämpfen, oder Compoten im August, recht vortreffliche Frucht. Dieser Apfel hat seine größte Breite mehrentheils gleich über der Stielwölbung, und von da läuft er als ein abgestumpfter Kegel nach dem Kelch hin. Er ist 3 Zoll breit und $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer ansehnlichen, jedoch etwas engen Einsenkung, die mit vielen Rippen besetzt ist, wovon mehrere so sichtlich über die Frucht bis in die Stielhöhle hinlaufen, daß die Frucht in ihrer Rundung oft sehr entstellt wird. Der dünne Stiel

ist

ist ¾ bis 1 Zoll lang und steht in einer nicht tiefen Höhle. Die Farbe ist strohweiß, zuletzt weißgelblich, mit einer geringen Röthe auf der Sonnenseite. Wahre Puncte fehlen gänzlich; dagegen sieht man mehrere feine weißliche Tupfen unter der Schale. Die Frucht riecht nicht stark, und nur fein und angenehm. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, feinkörnicht, markicht, sehr saftvoll, und von einem reinen weinsäuerlichen Geschmack, der bey voller Zeitigung milde wird. Das Kernhaus ist sehr groß, weit offen und länglicht oval, mit meistens tauben Kernen. Die Kelchröhre ist weit, und geht gewöhnlich nur bis zur Hälfte des Weges nach dem Kernhause herab. Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, dauerhaft und kommt in rauhen Gegenden fort. Das Blatt ist stets spitzer nach dem Stiel als nach vorne auslaufend, 4 bis 5 Zoll lang, 3 bis 3½ Zoll breit. Der sehr dünne Blattstiel ist 2 bis 2¼ Zoll lang. Die Augen sind etwas bauchicht, und stehen auf kleinen platten Augenträgern. Die Frucht zeitigt im Anfange, oder Mitte Augusts, und hält sich vier Wochen, wo sie welkt. Vom zweyten Range.

NB. Für den Landmann bey großen Städten wegen ihrer frühen Reife und großen Fruchtbarkeit, eine schöne mercantilische Frucht, wobey sich der Baum noch durch seine Fruchtbarkeit und frühzeitiges Tragen empfiehlt.

24. **Die Rothfeder.** Le Rouget. Diel IV. S. 23. — Eine große, recht schöne, von außen viel versprechende Frucht, die aber doch nur für den ökonomischen Gebrauch schätzbar, und für die Tafel nur mittelmäßig ist. Die Form dieses Apfels ist hochaussehend und calvillartig, dem rothen Herbstcalville etwas ähnlich, nur

nicht

nicht so stark gerippt. Manche Früchte nähern sich aber auch einer etwas runden und nach dem Kelch stumpfzugespitzten Form. Eine vollkommene Frucht hat in ihrer Breite 3½ Zoll, und die Höhe beträgt eben so viel, oder doch nur etwas weniger. Der weite Kelch hat schmahle, ziemlich lange Ausschnitte, und steht in einer bald seichten, bald etwas tiefen, nicht geräumigen Einsenkung, die mit schönen calvillartigen Rippen besetzt ist, die sich oft stark am oberen Rande der Einsenkung erheben, und etwas flach und breitkantig, aber sehr deutlich über die ganze Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der starke fleischige Stiel ist meistens ¾ Zoll lang, oft auch sehr kurz, und sitzt bald in einer geräumigen etwas tiefen, bald auch in einer ganz flachen Höhle, und sie ist bald hellgrün, bald etwas rostfarbig. Fast immer sitzt auch im Grunde der Höhle ein Fleischfortsatz neben, oder um den Stiel. Die Grundfarbe ist ein schönes helles Strohgelb, welches aber bey besonnten Früchten mit einer eigenen blassen fast orleanfarbigen, gelbröthlichen Farbe ganz dünne überkleidet ist, so daß die Grundfarbe nicht nur durchschimmert, sondern auch stellenweise rein erscheint. Puncte hat diese Frucht nur wenige. Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt nicht, als nach ihrer Reifzeit. Das Fleisch ist schön weiß, leicht, locker, ziemlich grobkörnicht, sehr voll Saft, und von einer angenehmen, sanften, weinsäuerlichen Süße.

Das Kernhaus ist offen. Jede Kammer ist sehr groß, calvillartig, und sehr geräumig. Die Form ist herzförmig, aber es steht bald mit der Spitze nach dem Stiel, bald aber auch wieder damit nach oben, und reicht von dem

Stie

Stiel bis zur Kelchröhre. Diese ist characteristisch weit, nach unten stumpfspitz, und gleicht einer Bischoffsmütze. Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird sehr schön von Form, belaubt sich sehr stark, und ist sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen nicht stark ab. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Diese Frucht zeitigt im October, hält sich nicht gern bis zum December, sondern wird alsdann stippicht im Fleische. — Vom zweyten Range.

NB. Verdient als eine schöne Herbstfrucht in der Oeconomie verbreitet zu werden. Der Baum macht auf Johannisstamm eine ungemein schöne Pyramide.

25. **Bunter Langhals.** Diel IV. S. 28. — Ein ansehnlich großer, sehr schöner vortrefflicher Herbstapfel für die Oeconomie, und selbst zum rohen Genuß nicht zu verachten, zumahl da er frühzeitig genißbar ist, und sich dennoch bis nach Weihnachten hält. Seine Hauptform ist lang oder hochaussehend, walzenförmig, und alsdann ist der flache Bauch in der Mitte, und nimmt nur nach dem Kelch etwas weniger als nach dem Stiel ab. Es ist ein wahrer paraboliſcher Apfel in seiner Hauptform, und in seiner Vollkommenheit ist er $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ hoch; doch ist fast immer eine Seite etwas höher als die andere. Der halboffene Kelch ist spitzblättricht und steht in einer bald etwas seichten, bald ansehnlich tiefen und geräumigen Einsenkung, auf deren Rande sich mehrentheils einige flache, oft etwas beulenartige Rippen bilden, die auch sichtbar, flach und breitkantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der gegen die Größe der Frucht sehr dünne Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und steht in

einer

einen engen, tiefen Höhle, die bald mit wenigem, zimmetfarbigen, bald wieder mit vielem rauhem Rost bekleidet ist. Die Grundfarbe ist ein grünliches Gelb, zuletzt ein schönes blasses Citronengelb. Diese Grundfarbe sieht man aber bey ganz besonnten Früchten nicht rein, indem solche rund herum mit einer schönen Carminfarbe streifenartig gezeichnet und stark punctirt sind. Wahre Puncte sind bey dieser Frucht sehr selten. Die Frucht riecht fein, angenehm und welkt erst überzeitig. Das Fleisch ist weiß, feinkörnicht, fest, um den Kelch herum im Fleische oft etwas blaß rosenroth, saftvoll und von einem angenehmen, feinen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Geschmack, der etwas flüchtig rosenartiges hat. Das Kernhaus ist bey langen Früchten sehr offen, und oft sogar unregelmäßig. Bey etwas niedrigeren zuweilen geschlossen. Der Baum wächst sehr lebhaft und belaubt sich schön. Das Blatt ist oval, und hat eine lange Spitze. Es ist 4 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und hat keine Afterblätter. Die Augen sind klein. Die Frucht zeitigt im, oder Ende Octobers und verliert um Weihnachten ihren Geschmack. — Vom zweyten Range.

26. **Die rothe Walze**, le Rouleau. **Diel** IV. S. 33. — Ein großer, schöner, aber nur für die Küche zu gebrauchender Apfel, und der vielleicht guten Wein geben mag. Seine Form ist ganz walzenförmig, ja er läuft manchmahl etwas abnehmender nach dem Stiel als nach dem Kelch. Die Wölbung um den Kelch ist sehr platt, und gleichsam wie abgeschnitten, die Stielwölbung hingegen ist seltner platt; denn häufig erhebt sich schon an dem untern Rande derselben ein Fleischforsatz, oft auch erst in der Stiel-

höhle, der sich alsdann an den Stiel anlegt, und denselben ganz auf die Seite drückt. Eine gewöhnliche Frucht ist 3 Zoll lang, und fast, oder eben so breit. Der kleine Kelch bleibt grün, ist geschlossen, und steht in einer geräumigen, weiten, ansehnlichen tiefen Einsenkung, die oft mit vielen feinen Rippen umgeben ist, und die auch meistens über die Frucht, zwar flach, aber doch sichtbar hinlaufen, so daß die Rundung ein stumpfkantiges Ansehen bekommt. Der Stiel ist dünne, kaum einen halben Zoll lang, und steht, wie schon bemerkt, meistens ganz auf der Seite, in einer flachen geräumigen Einsenkung, die aber oft kaum wegen des Fleischfortsatzes bemerkbar bleibt. Die Grundfarbe der am Baum mit blauem Duft belaufenen feinen Schale ist ein schönes Grün, welches bey der vollen Zeitigung ein etwas trübes Gelb wird. Besonnte Früchte sind vom Kelch bis zum Stiel mit einem etwas schwärzlich schillernden Carmosinroth verwaschen, und in diesem Roth sieht man noch ziemlich viele oder wenige kleine, kurz abgesetzte dunklere Streifen. Die Puncte sind weitläufig vertheilt, fein und gelblich. Die Frucht riecht wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich, locker, grobkörnicht, saftvoll, und von einem etwas süß weinsäuerlichen Geschmacke. Das Kernhaus sitzt hoch oben nach dem Kelch, und ist bald offen, bald geschlossen. Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich dicht und wird frühzeitig fruchtbar. Die Aeste sind stark und gehen deshalb gerne in die Luft. Das Blatt ist 4 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit. Der Blattstiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und hat schöne schmahle Afterblätter. Die Frucht zeitigt im November

und wird gern im Fleische stippicht. Vom dritten Range.

27. **Der Bouteillenapfel.** Diel IV. S. 37. — Ein ansehnlich großer, und zum wirthschaftlichen Gebrauche schätzbarer Winterapfel. Seine Form ist oft sehr wunderbar, und vom Kelch gegen den Stiel stumpf kegelförmig. Häufig ist indessen die Form auch rein walzenförmig, und die Wölbungen um den Kelch und Stiel sind sich gleich, oder nur wenig verschieden. Die gewöhnliche Größe dieser Frucht beträgt in der Höhe 3 Zoll, und die Breite $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Oft sind auch beyde Durchmesser gleich. Der lange schmahle, sehr spitzblättrichte Kelch ist geschlossen, und steht in einer tiefen Einsenkung, aus der sich gewöhnlich fünf sanfte Rippen erheben, wovon die mehresten deutlich einige zuweilen auch stark kantig über die Früchte hingehen. Der meistens stark fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und sitzt manchmahl fast gleich auf, oder gewöhnlich in einer seichten glatten Höhle, die oft Fleischfortsätze enthält, welche den Stiel auf die Seite drücken. Die Farbe ist hellgrün, zuletzt im Liegen fast hellgelb. Auf der Sonnenseite ist aber die Frucht vom Stiel bis an den Kelch mit einem schönen etwas trüben Roth von einer Blutfarbe rein verwaschen, und hat nie etwas streifenartiges. Die Puncte sind häufig, schön vertheilt, stark und hellgrün von Farbe. Die Frucht riecht fein, angenehm, und welkt nicht. Bey der vollen Zeitigung schlottern die Kerne stark in ihr. Das Fleisch ist weiß, fein, markicht, saftvoll, und von einem süßsäuerlichen, gewürzhaften Geschmack.

Das Kernhaus besteht häufig nur in einer einzigen großen Höhle. Bey kleinen Früchten

sind aber die Kammern deutlich bezeichnet. Es sitzt unten auf dem Stiel, viel weiter von der Kelchröhre und enthält meistens wenige Kerne. Der Baum wächst stark und wird sehr groß. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und nur $1\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Die Frucht zeitigt im November, oder im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

28. Großer rother Kasselapfel. Diel IV. S. 24. — Ein sehr großer und für die Wirthschaft ganz vortrefflicher Winterapfel, der selbst zum rohen Genuß für den Landmann reizend ist, und er sich an Einem Stück fast sättigen kann. Seine Gestalt ist auffallend und wahrhaft paraboliſch. Er ist der nächste Verwandte von der gelben gestreiften Schafsnase, (S. oben, S. 213.) und ist oft noch größer. Die Form ist lang und, außer nach dem Kelch, etwas zugespitzt, walzenförmig. Der Bauch ist meistens flach, indessen giebt es doch auch Früchte dabey, die ziemlich stark bauchicht sind, und diese haben ein fast kegelförmiges Ansehen. Die Höhe beträgt 4 bis $4\frac{1}{4}$ Zoll, und die Breite $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll. Der spitzblättrige Kelch ist halb offen, und steht in einer etwas engen tiefen Einsenkung, die mit flachen Rippen besetzt ist, und die flach und breitkantig, manchmahl auch ziemlich stark erhoben, bis zur Stielhöhle hinlaufen, und die Rundung verschoben machen. Der Stiel ist kurz, steht kaum der Stielwölbung gleich, und sitzt in einer oft sehr tiefen Höhle, welche rostfarbig ist, und oft durch einen starken Fleischfortsatz fast zugedrückt wird. Die Grundfarbe ist ein schönes helles Schwe-

fel-

gelb, welches aber bey besonnten Früchten wenig, und oft gar nicht rein zu sehen ist, indem die Schale über und über mit einem Carmosin- oder einem etwas blutartigen Roth leicht und dünne verwaschen ist, worinnen man mehrentheils noch eine Menge kurz abgesetzte dunkelröthere Streifen deutlich bemerkt. Die Puncte sind ungemein fein, ziemlich häufig und im Rothen gelblich, im Gelben aber grau. Die Frucht riecht sehr wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, und etwas ledericht, saftig, und von einem angenehmen, reinen, etwas süßweinsäuerlichen Saft. Das Kernhaus ist sehr groß, offen, unregelmäßig und etwas herzförmig mit einer stumpfen Spitze nach unten. Die Kammern enthalten nur wenige vollkommene Kerne, die bey voller Zeitigung oft stark rasseln. Der Baum wird sehr groß und belaubt sich sehr schön und dicht. Er ist dabey sehr fruchtbar. Das Blatt ist lang eyförmig, nach vorn mit einer schönen langen Spitze. Es ist $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit. Der starke Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und hat lange schmahle Afterblätter. Die Augen sind klein, weißwollicht, liegen fest an, und stehen auf breiten starkgerippten Augenträgern. Diese Frucht zeitigt im December, hält sich den ganzen Winter hindurch, und wird nur zuweilen stippicht im Fleisch. — Vom zweyten Range.

NB. Der Baum erfordert fetten und gut cultivirten Boden.

29. Die Schafsnase. Sickler's T. O. G. 1799. IX. St. S. 137. N. LV. Taf. 7. — Ein sehr beliebter deutscher Apfel, der so wohl zum frischen Genusse, als auch in der Küche zu Compots dient. Seine Form ist etwas walzenförmig, dabey rundet er sich nach dem Stiele

kurz zu, nach dem Kelche aber etwas langsamer. Seite | Breite beträgt 2¾ Zoll, die Höhe nur ein paar Linien mehr. Der Kelch steht in einer tiefen Einsenkung, aus der sich große Falten oder Ecken erheben, die zum Theil eine Strecke auf dem Umkreise der Frucht herablaufen, und sie ziemlich eckig machen. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, dünn und holzig und steht in einer eignen Vertiefung. Die Grundfarbe ist weißgrün, hernach citronengelb, auf der Sonnenseite bisweilen strichweise geröthet. Das Kernhaus ist gegen den Stiel ganz breit, gegen den Kelch stumpfspitzig. Die Kammern sind geräumig rundlich. Das Fleisch ist weiß, zart und fest, und hat | einen Saft von einer angenehmen Säure. Der Apfel zeitiget um Weihnachten und hält sich bis Johannis, wenn er nicht zu früh vom Baume genommen worden. Der Stamm ist mittelmäßig stark und die Aeste breiten sich fast horizontal aus. Das Blatt ist länglich rund und seine größte Breite mehr in der untern Hälfte seiner Länge, von da es sich kurz zurundet. — Hierzu gehört Fig. 4855.

Classe I. Ordnung III.

Gulderlinge.

30. **Gelber Gulderling.** Diel. I. S. 81. — Elsholz, einfacher Gulderling. Knoop Geele Gulderling. Fyne Gulling. Enkelde Gulling. | Einfacher gelber Gulderling, Goud-Appel. Mit einer guten Abbildung, Tab. 7. — Hirschfeld. Gülderling N. 37. Niederlausitz, Schaafsnase. Haute bonté ist falsch. — Ist es Zinks weißer englischer Gulderling? Christ Nro. 136. —

Ein

Ein schöner ziemlich großer Apfel, so schätzbar für die Tafel, als für die Küche; seine Form fällt meistens in das Längliche, und ist bald zugespitzt, bald conisch, bald walzenförmig. Er ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch, oft etwas höher. Der Kelch steht meistens in einer gleichsam mit Falten zugeschnürten nicht tiefen engen Einsenkung, aus der sich mehrere feine Rippen erheben, wovon oft mehrere sehr sichtbar und fast scharf kantig über die ganze Frucht hinlaufen. Der nicht lange Stiel steht in einer sehr veränderlichen Höhle. Die Farbe ist schönes blasses Grün, glänzendes Goldgelb. Sehr besonnte Früchte bekommen einigen Anflug von erdartiger Röthe, und manchmal auch gelbgraue Warzen. Puncte findet man nur sehr wenige, und diese sind grau und sehr fein. Die Frucht riecht etwas fein, angenehm und welkt nur gegen das Frühjahr. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, etwas locker bey voller Zeitigung, voll Saft, markicht, ohne starken Geruch, und von einem sehr angenehmen, süßweinichten, gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß, ganz offen, oft unregelmäßig. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, macht viel feines und herabhangendes Holz. Er ist außerordentlich fruchtbar. Beschattete Reiser haben wenig Röthe, sind sehr hellgrün, und mit vieler weißen Wolle besetzt. Die Augen sind groß, häufig auf die Seite gebogen mit der Spitze, und stehen etwas ab. Das Laub ist am Rande gern wellenförmig. Der Stiel ist oft $1\frac{1}{2}$ Zoll. Die Frucht zeitigt im December und hält sich ohne zu welken, bis May und länger, wo sie aber melbich wird. — Vom ersten Range.

31. **Der Loskrieger.** Diel I. S. 85. — Christ, S. 441. Nro. 7. Loskrieger. Fürstlicher Tafelapfel. Ein sehr schöner mittelmäßig großer, vortrefflicher Tafelapfel, von Form platt, und so, daß die Wölbung um den Kelch derjenigen um den Stiel ziemlich gleich ist. Die Breite der Frucht beträgt stark 3 Zoll, die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Der offene kleinblättrige Kelch, wovon sich fünf grüne Strahlen in die Schale der Frucht verbreiten, steht in einer weiten schönen Einsenkung, in der man nur feine Falten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur unmerklich hinlaufen. Der dünne kurze Stiel steht auch in einer weiten, ziemlich tiefen mit vielen grünlichen Streifen eingefaßten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale, ist blasses Weißgelb, das ins Grünliche fleckenartig spielt, und im Liegen hellgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas geflammten, blassen Röthe. In und um diese Röthe stehen mehrere röthliche Flecken, mit einem dunklern Mittelpunkt. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Puncte sind sehr fein. Die Frucht hat keinen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch riecht wenig, ist schön weiß, äußerst fein, weich, locker, nach außen mit grünlichen Adern durchwebt, von Saft nicht überreichlich, und von einem angenehmen, süßweinichten Geschmack. Das Kernhaus ist weit, sehr offen, stößt bis an die Kelchhöhle, und hat allda einen dicken hellgrünen Bolzen im Fleisch. Der Baum treibt eben nicht lebhaft, trägt jährlich, erfordert aber sehr guten Boden, warme Lage, und Zwergform. Das Blatt ist 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ breit. Die Frucht

zeitigt im Jenner, und hält sich lange. — Vom ersten Range.

32. Süßer Gulderling. Diel II. S. 27 — Zoete Gulderling, Hoven. (Zoete Enkelde Gulling, Knoop, pag. 15, ist von diesem sehr verschieden.)

Ein mittelmäßig großer schöner vortrefflicher Süßapfel, für den Landmann sehr achtbar und dadurch besonders willkommen, daß er mit nicht ganz reifen Zwetschen (Prunus domestica), wie dieses in schlechten Jahren so häufig der Fall ist, ein vortreffliches süßes Muß, Lattwerge, macht. Seine Form ist mehrentheils hochaussehend und etwas conisch, doch oft auch nach dem Kelch ziemlich stumpf, und alsdann hat die Frucht etwas ähnliches mit einer Birnquitte. Ihre Breite und Höhe sind sich fast immer gleich und messen $1\frac{1}{2}$ Zoll. Der Kelch steht meistens in einer nicht tiefen engen Einsenkung, und die Kelchhöhle senkt sich bis auf das Kernhaus herab. Aus der Einsenkung laufen gewöhnlich fünf breite Rippen über die Frucht bis zur Stielhöhle, welche nicht tief, etwas enge, und sehr rostfärbig ist. Der Stiel ist gewöhnlich nur ein Fleischbutz. Die Grundfarbe der feinen Schale ist ein helles grünliches Gelb, das im Liegen sehr schönes Goldgelb wird, und wobey die Sonnenseite, auf einem kleinen Fleck mit einem schönen Anflug von Röthe besetzt ist. Die Puncte sind fein, gelblich und im Schatten grün eingefaßt. Die Frucht riecht angenehm. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit hellgrünen Aederchen durchwebt, locker, fein, nicht sehr saftig, und von einem sehr süßen, feinen alantartigen Geschmack. Das Kernhaus ist weit offen, unregelmäßig, und von einer rundlichen Gestalt. Der Baum wächst sehr

stark, macht feines langes Holz, belaubt sich dicht, und macht eine flache Krone. Die Zweige setzen frühzeitig Fruchtholz an, und machen den Baum sehr fruchtbar. Das Blatt ist stark, nach Stiel und Spitze gleich abnehmend, fast rund, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $3\frac{1}{4}$ breit. Der Blätterstiel ist stark 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat schöne große Afterblätter. Diese Frucht zeitigt im Anfang October oft schon im September und hält sich lange — Vom zweyten Range.

33. Gelber Wintercarthäuser. Diel II. S. 31. — Ein schöner ansehnlicher für die Tafel, noch mehr aber für die Wirthschaft, schätzbarer Apfel. Seine Form sieht fast etwas kugelförmig aus, läuft aber doch häufig von der Mitte der Frucht etwas stumpf zugespitzt gegen den Kelch zu. Die gewöhnliche Breite beträgt 3, bis $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$. Der Kelch steht in einer nicht tiefen Einsenkung, die mit meistens fünf feinen Rippen umgeben ist, und die sehr sichtbar etwas breitkantig über den Apfel bis zur Stielhöhle hinlaufen. Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer etwas tiefen, ziemlich engen, doch auch oft geräumigen fein rostfarbigen Höhle. Die Grundfarbe ist schönes Hellgrün, zuletzt Goldgelb, wobey aber charakterisch ist, daß die grünen Früchte nur flammenartig nach und nach gelb werden. Bey stark besonnten Früchten findet man einen leichten Anflug von Röthe. Puncte hat die Frucht sehr wenige und zwar im Rothen. Häufig findet man aber, besonders um den Kelch, kleine Anflüge von Rost, oder hier und da auch Rostflecken. Die Schale ist am Baum mit einem feinen Duft belaufen, und hat keinen Geruch. Das Fleisch ist gelblich, anfangs aber weiß, fein

fest,

fest, voll Saft, markicht, und von einem feinsäuerlich-zuckerartigen Geschmack, durch den etwas alantartiges hindurchsticht. Das Kernhaus steht in der Mitte, ist gegen den Kelch geschlossen, und die Kelchröhre geht nicht tief herab. Die Form des Kernhauses ist herzförmig, dabey aber weit offen, und sehr unregelmäßig. Der Baum wächst lebhaft, ansehnlich groß, geht mit seinen Zweigen abstehend in die Luft, setzt vieles Fruchtholz an, und belaubt sich schön. Der Baum trägt fast jährlich und nicht zu überhäuft. Das Blatt ist rund, 3 Zoll breit, und eben so lang. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und ohne Afterblätter. Die Frucht welkt fast gar nicht, zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr. — Vom ersten Range.

34. Süßer Holaart: Diel III. S. 44 — Knoop Tab. II. Zoete Holaart. Holaart Binder Zoete. Kaneel - Zoete. der Zimmetapfel. — Christ? Eine lachend schöne, ansehnlich große, vortreffliche Frucht, von einer ganz eigenen gewürzhaften Süße. Ihre Form ist etwas veränderlich, da der Apfel sich eben so häufig einer Kugelform nähert, als auch öfters wahrhaft platt aussieht. Doch nimmt aber die Wölbung nach dem Kelch mehr ab, als nach dem Stiele. Die Breite, einer der Kugelform sich nähernden Frucht, beträgt 2 Zoll, und die Höhe $2\frac{3}{4}$ Zoll, sind sie aber platt, so haben sie $3\frac{1}{4}$ Zoll in der Breite, und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll in der Höhe. — Aus der Einsenkung des Kelchs laufen mehrere Rippen über die Frucht bis zur Stielhöhle hin. Der Stiel sehr kurz, fleischig, oft auch in einem bloßen Fleischbutz bestehend. Die Stielhöhle geräumig, tief und rostig. Die Farbe ist ein sehr schönes Citronengelb, das auf der Sonnen-

seite

seite mit einem sanften schönen Roth, worin feine graue Puncte befindlich sind, leicht verwaschen ist. Die Frucht riecht angenehm alantartig, und welkt nicht. — Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, fest, etwas grobkörnicht, und wie fein pelzig, voll Saft, und von einem besonders angenehmen, reinsüßen, zuckerartigen Geschmack, der einen Parfum von Fenchel, oder Zimmet hat. Das Kernhaus ist sehr offen, jede Kammer sehr weit, und diese enthalten viele dicke vollkommene Kerne, oft 15 Stück. Der Baum wächst ungemein lebhaft, und stark. Er ist gedrängt voll Holz und belaubt sich dadurch sehr stark, und wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Das Blatt ist eyförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel meistens krumm angesetzt, und nach vorn endigt sich dasselbe mit einer langen schmahlen Spitze. Der dünne Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat sehr schmahle lange Afterblätter. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. Vom ersten Range.

NB. Die Frucht muß spat abgenommen werden, sonst bekommt sie die gewürzhafte Süße nicht.

35. **Rother Gulderling.** Diel III. S. 49. — Knoop Tab. III. Roode Gulderling. — (Ist nach der Reifzeit schon von Zink's rothem englischen Gulderling ganz verschieden.) Ein ansehnlich großer vortrefflicher Apfel und ganz vorzüglich für die Küche im Winter, zumahl da der Baum sehr fruchtbar ist. In seiner Form ist er dem gelben Gulderling ziemlich ähnlich, nur viel kantiger. Er sieht stets länglich aus und läuft von der Mitte aus stark zugespitzt gegen den Kelch und auch ziemlich stark abnehmend gegen den Stiel. Die Breite ist

$2\frac{3}{4}$

2¼, manchmal 3 Zoll, die Höhe beträgt etwas weniger, manchmahl etwas mehr. Der oft starke Kelch steht in einer engen Einsenkung, die gewöhnlich mit Fleischbeulen besetzt ist, wobey sich aber regelmäßig fünf starke sternförmig abstehende Rippen erheben, die aber über die Frucht hin nur flach fortlaufen, und an der Stielwölbung sich verlieren. Der sehr dünne Stiel ist einen Zoll lang, und sitzt in einer fast immer sehr rostfarbigen Höhle, die aber oft von hervorragenden Fleischfortsätzen sehr verschoben wird. Die Grundfarbe der mit feinem Duft belaufenen Schale ist fast dunkelgrün, hernach gelblich. Die Sonnenseite ist mit einem dunkelbraunen glänzenden Roth verwaschen. Puncte sieht man wenige, aber häufig feine Rostfiguren. Die Frucht riecht fein, fast etwas quittenartig. — Das Fleisch ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft und von einem gewürzhaften süßsäuerlichen Geschmack, der dem Borstorfer etwas ähnlich ist. Das Kernhaus ist meistens geschlossen; die Kernkammern sind lang. Der Baum ist durch seine dichte Belaubung und gedrängtes Holz sehr kenntlich. Er trägt seine Aeste flach, macht gern Hängäste und ist sehr fruchtbar. Das Blatt ist oft 4 Zoll lang, und nur 2¼ Zoll breit. Die untersten Blätter an den Sommertrieben laufen spitzer nach dem Stiel als nach der Spitze, die oberen Blätter aber umgekehrt. Die Farbe ist dunkelgrün, glänzend, schön geadert, unten wenig wollicht. Der Blattstiel meistens 1 Zoll lang, mit langen schmahlen Afterblättchen. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich lange. — Vom ersten Range.

NB. Die Früchte müssen spät abgethan werden, sonst welken sie stark, selten aber, oder nur sehr

sehr wenig, wenn sie erst spät im October gepflückt werden.

36. Gelber englischer Gulderling. Goldgulderling. Diel III. S. 54. — Eine sehr schöne ansehnlich große vortreffliche Tafelfrucht. Ihre Form ist hochaussehend und ziemlich kegelförmig, mit gewölbten Seiten und oben abgestumpft. Der Kelch steht in einer schönen nicht tiefen Einsenkung, und ist mit vielen feinen Rippchen umgeben, wovon sechs bis sieben feinkantig über die Frucht bis zur Stielwölbung hinlaufen. Die tiefe Stielhöhle ist glatt. Die Farbe der sehr feinen im Liegen fein fettig werdende Schale ist glänzendes helles Grün, hernach helles Strohgelb. Etwas Röthe sieht man selten, häufiger aber weißlichte Puncte. Die Frucht riecht fein und angenehm violenartig. Sie welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, markicht, fast schmelzend im Munde, voll Saft und von einem sehr delikaten Traubengeschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und sitzt auf dem Stiel. Die Kelchröhre ist sehr kurz. Der Baum wächst lebhaft und stark in seiner Jugend. Das Blatt ist länglich herzförmig, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der Blattstiel ist stark, hat selten Afterblätter, und ist oft nur einen Zoll lang. Die Augen sind klein und herzförmig. Die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht zeitigt bald, nachdem sie ist abgethan worden, und hält sich dennoch bis Ende Februars. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum muß einen guten warmen Standort haben. Vortrefflich zu Zwergbäumen.

Classe. II.

Rosenäpfel *)

37. Rother Winterkronapfel. Diel I. S. 89. — Knoop Tab. 7. Roode Kroons-Appel. — Christ Nro. 140. — Ein mittelmäßig großer, an Form gegen den Kelch zu von der Mitte aus zugespitzt auslaufender vortrefflicher gewürzhafter Tafelapfel. Die Breite $2\frac{3}{4}$ Zoll, die Höhe etwa eben so viel. Die Einsenkung des offenen Kelchs ist mit seinen Falten umgeben, die als ungleiche Rippen über die Frucht hinlaufen. Die Stielhöhle ist glatt. Die Grundfarbe ist weißgrünlich, hernach Strohgelb. Die besonnte Seite ist dunkelcarmosinroth punctirt oder getuscht, und in diesem Roth noch dunkler gestreift, mit sehr feinen gelblichen Puncten. Die Frucht riecht wenig, aber angenehm, und ist am Baum mit feinem Duft belaufen. Welkt auf dem Lager nicht. Das Fleisch ist gelb, fast in Orlean schillernd, fein, weich, markicht, ungemein saftig, und von einem äußerst angenehmen, zuckerartigen, mit etwas Fenchel erhobenen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, stark, und macht schönes feines Holz, das sich aber nicht belaubt. Das Laub ist 3 Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ breit. Die Frucht zeitigt Ende Decembers, hat im Jenner und Hornung ihre größte Güte, wird aber nachher leicht mehlig. Nach Knoop halten viele Holländer diesen Apfel für den allerbesten. — Vom ersten Range.

38. Gestreifter Winterblumensüßer. Diel II. S. 36. — Eine ansehnliche große schöne Frucht, von 3 Zoll Breite und $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$

*) Die Merkmahle dieser Classe s. oben S. 180.

2¾ Z. Höhe, die im Frühjahr zum Dämpfen, ihres gewürzhaften Geschmacks, und ihrer langen Haltbarkeit wegen, schätzbar ist. Die Form ist gewöhnlich von der Mitte der Frucht gegen den Kelch stumpf zugespitzt, und 6 — 7 über die Frucht hinlaufenden öfters ungleichen Rippen. Der Stiel ist ¾ Zoll lang, die Stielhöhle glatt. Die Schale ist am Baume mit blauem Duft belaufen, auf dem Lager wird sie fettig. Sie ist hellgelb, zuletzt citronengelb. Dabey ist dieselbe rund um den Stiel, von unten herauf, fein und sehr schön carmosinroth gestreift, mit gelblichen Fleckchen. Die Frucht welkt nicht, riecht bald auf dem Lager nach Violen, bey der vollen Zeitigung aber stark quittenartig. Das Fleisch ist gelblich, locker, nicht reichlich von Saft, etwas grobkörnicht, und von einem süßlichen, fein quittenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist enge und geschlossen. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar, und erfordert einen guten Boden, sonst kümmert er. Das Blatt ist am Rande gekräuselt, 3 Zoll lang, 2 breit. Die Frucht zeitigt im Februar oder März, und hält sich bis in den Sommer. — Vom zweyten Rang, und eine gute Küchenfrucht.

39 **Marmorirte Rosette.** Rosette marbree. Diel. II. S. 40. Mayer P. F Tom. III. Nro. 63. Sommer- oder Herbstrosenapfel, Strichrosenapfel, Marmorirte Rosette. *) Ein schöner kleiner vortrefflicher Sommerapfel für die Tafel. Die Breite und Höhe sind meistens nur wenig verschieden, und betragen 2½ Zoll. Manche laufen hoch ausgespitzt aus, andere haben

*) Zink's Rosetten gehören nicht hierher, sondern sind Coulmotten.

Pek.

ben eine runde Kelchwölbung. Aus der Einsenkung des Kelchs laufen feine Rippchen über die Frucht hin, die aber auch bey vielen, zumahl zugespitzten Früchten kaum bemerkbar sind. In der fein rostfarbigen Stielhöhle findet man oft einen hervor getriebenen Fleischwulst. Die Schale ist hellgelb, zuletzt citronengelb, mit kurzabgesetzten dunklen Carmosinstreifen, vorzüglich auf der Sonnenseite; die Frucht riecht sehr angenehm und schön violenartig, das Fleisch aber nach Himbeeren, oder wie Melonen. Es ist weiß, ins Gelbliche spielend, um den Kelch etwas rosenfarben; dabey locker, brüchig, und voll Saft. Das offene, sehr geräumige, unregelmäßige Kernhaus, läuft herzförmig mit der Spitze nach dem Stiel, steht aber vom Kelch weit ab, und dieser hat nur eine sehr flache Aushöhlung. Der Baum erreicht nur eine mittelmäßige Größe, wächst aber sehr lebhaft, und ist jährlich-fruchtbar. Diese Frucht zeitigt zu Anfange des Septembers, hält sich 6 bis 7 Wochen, wo sie passirt ist. — Vom ersten Range.

40. Der Seidenapfel. Cousinotte rouge d'Eté. Diel II. S. 45. *) — Ein kleiner, sehr schöner delikater Tafelapfel, der, wenn seine Form etwas platt ist, einem kleinen Borsdorfer ähn-

*) Bey den mancherley Sorten, die im August und September reifen, und bald unter die Classe der Calville oder der Rosenäpfel gehören, herrscht die größte Confusion. Hierher gehören die mancherley sobenannten Sommercalville, Passepomms oder Strichäpfel — Pelsteräpfel, die Rosenäpfel, die Cusinotten, u. s. w. Alle diese Nahmen werden bis jetzt ohne Unterschied gebraucht, und die Aehnlichkeit dieser Aepfel untereinander verursacht, daß die bisherigen Beschreibungen dieser Früchte dem Systematiker viel zu unbestimmt sind, um solche anführen zu können. Diel.

ähnlicht, aber der gewöhnlich gegen den Kelch hin zugespitzt ausläuft und alsdann 2 Zoll Höhe und Breite, meistens auch 2 ungleiche Hälften hat. Der Kelch, mit seiner bis auf das Kernhaus fortlaufenden Kelchröhre, ist geschlossen und steht meistens ohne Einsenkung auf der Kelchwölbung, umgeben mit feinen Rippen, die sehr feinkantig über die Frucht hinlaufen. Die Grundfarbe ist fast weiß. Die Sonnenseite ist mit etwas hellem Cormosin verwaschen gestreift. Die Puncte sind nicht sehr häufig. Die Frucht riecht sehr angenehm violenartig, und ist am Baum mit einem feinen Duft belaufen. Das Fleisch ist außerordentlich weiß, flockicht, sehr leicht, voll Saft, und von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Die große Ader um das Kernhaus ist hell rosenroth. Das Kernhaus ist geschlossen. Der Baum wird nicht groß, treibt feines Holz, und hängt gern seine Aeste. Der Blattstiel hat gemeinhin sehr feine fadenähnliche Afterblättchen. Die Frucht zeitigt in guten Jahren in der Mitte des Augusts, hält sich 3 Wochen, und wird alsdann welk und fade Etwas vor der Zeitigung gebrochen ist sie zu Compoten vortrefflich. Vom ersten Range.

41. Rother Herbststrichapfel. Passe Pomme rouge d'automne. Diel II. S. 50. — Merlet, Passe pomme cotellée. Du Hamel, Passe pomme d'automne, Mayer, Tab. III. Fig. 3. Christ, Nro. 37. Ein zwar nur mittelmäßig großer, doch sehr vortrefflicher Sommerapfel. Er nähert sich in seiner Gestalt beynahe der Kugelform, jedoch ist die Wölbung um den Kelch merklich kleiner als die um den Stiel. Seine Breite beträgt $2\frac{1}{2}$, und die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Einsenkung des aufrechtstehenden

Kel-

Kelches ist mit vielen feinen Rippen und Fleischperlen umgeben. Von diesen laufen mehrere nur fein über die Frucht hin. Die Grundfarbe ist strohgelb, fast weiß. Die Sonnenseite ist schön carmosinroth, kurz abgesetzt gestreift, und zwischen diesen Streifen ist die Frucht hellröther punctirt und fein verwachsen, und auch im Rothen und in der Grundfarbe mit vielen andern feinen Puncten besetzt Das Fleisch ist sehr weiß, weich, auf dem Bruch wie feiner Schnee glänzend, und die große Ader spielt manchmahl ins Röthliche. Der Saft ist reichlich, der Geschmack äußerst angenehm, und erhaben weinartig süß. Im Liegen bekommt die Frucht in wenigen Tagen einen Erdbeeren- oder einen Melonengeruch. Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kelchröhre läuft herab bis an das Kernhaus. Der Baum wächst in seiner Jugend stark, belaubt sich schön, setzt sehr vieles Fruchtholz an, und wird dadurch sehr fruchtbar. Diese vortreffliche Frucht zeitigt mit Anfange Septembers und etwas vor der Zeitigung gepflückt, gibt sie mit Wein einen köstlichen Compot. — Vom allerersten Range.

NB. Der Baum erfordert ein sehr gutes cultivirtes Land, wie im Durchschnitt fast alle Rosenäpfel. Auf magerem steinichten Boden wird der Baum bald ein Krüppel, und die Früchte sind schlecht. In Zwergform auf Johannisstamm hat man seine wahre Freude an diesem Baum.

42. Der rothe Sommerstrichapfel. Passe pomme rouge d'ètè. Sickler's Teutscher Obstgärtner. 1798. VI. St. S. 416 N. XLV. Taf. 19. — Ein mittelmäßig großer Apfel, der sich gegen den Stiel platt abrundet gegen den Kelch hin aber etwas langsamer abnimmt. Seine Breite

beträgt 2 Zoll und 4 Linien, seine Höhe ist ein geringes weniger. Aus der Kelcheinsenkung erheben sich mehrere Rippen, die ziemlich flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Die grüngelbe Grundfarbe ist nur strich- oder fleckweise unter dem Rothen zu sehen, mit welchem die Oberfläche am meisten gefärbt ist. Im Dunkelrothen hat er einige weiße Pünctchen. Im Liegen bekommt er fahlgrüne Fleckchen, so groß wie Linsen, die sich auch nach dem Schälen im Fleische zeigen. Das Fleisch ist locker, von weißgelber Farbe, ziemlich saftvoll und angenehm säuerlich. Der Baum hat einen mittelmäßig starken Stamm. Die Zweige gehen in spitzen Winkeln in die Höhe. Die Zeit der Reife fällt in das Ende des Augusts. Der Apfel dauert 6 Wochen, und kann besonders zu Compots, zum Welken ꝛc. benutzt werden. Hiezu gehört Fig. 4856.

43. Der rothe Taubenapfel. Le Pigeon rouge. Diel III. S. 58. — Teutscher Obstgärtner. Nro. XXI. Christ, Nro. 29. Mayer, Nro. 15.*) — Dieser Apfel wird von einigen auch Taubenherz, und Jerusalems-Apfel genannt.

Der wahre rothe Taubenapfel ist eine lachend schöne, oft ansehnlich große vortreffliche Tafelfrucht. Hängt sie im Schatten, so ist sie prachtvoll wachsähnlich weiß, mit einigen blassen Rosenstreifen besetzt; ja oft ganz weiß. In der Sonne prahlt sie mit der schönsten oft tiefen Röthe, die manchmahl bandartig gestreift ist, und einem schillernden Duft. Ihre Form ist stumpf,

*) Viele andere Pomologen, die dieses Apfels erwähnen, findet man im Diel a. a. O. angeführt.

stumpf kegelförmig, selten etwas walzenförmig, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Kelcheinsenkung unbedeutend, die Rippen flach, die Stielhöhle tief, und fein rostfarbig. In dem Roth sieht man gelbliche starke Puncte, oder auch wahre Rostfleckchen, die im Weißen bräunlich, oder grün sind. Die Frucht riecht wenig und angenehm. Sie welkt nicht. Das Fleisch ist sehr weiß, locker, fein, voll Saft, und von einem zuckerartigen, erfrischenden, fein rosenartigen Geschmack, ohne alle Säure. Manchmahl spielt das Fleisch auch etwas in das Röthliche. Die mehresten Früchte haben nur vier Kammern die ein Kreutz vorstellen, wovon der Nahme Jerusalems-Apfel kommt. Die Kelchröhre geht schmahl bis zur Mitte nach dem Kernhaus herab. Der Baum wird nicht groß. Er treibt sehr vieles Holz, belaubt sich sehr schön und ist daran sehr kenntlich. Er trägt jährlich und häufig. Das Blatt ist spitzeyförmig, da die Spitze sehr lang ausläuft, 3 Zoll lang, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, ist aber im Frühjahr mit ihrem guten Geschmack passirt. — Vom ersten Range.

Hierzu gehört Fig. 4857.

44. **Der weiße Taubenapfel.** Pigeon blanc. Sickler's Teutsch. Obstg. 1800 VI. St. S. 351. N. LXVI. Taf. 17. — Dieser Apfel ist mit dem vorhergehenden nahe verwandt, und hat eben das gefällige Ansehn, weicht aber in der Form etwas ab. Seine größte Breite fällt in die untere Hälfte seiner Höhe, er nimmt aber bald ab, und läuft allmählich nach dem Kelche hin schmähler zu. Die Kelcheinsenkung ist tief. Der Umfang der Frucht hat einige Erhöhungen. Die Höhe und Breite beträgt

ein weniges über 2 Zoll. Die Grundfarbe i
weißgrün, im Liegen weiß. Die Sonnense
hat selten eine schwache Röthe. Die Schale
glatt und rein. Das Fleisch weißlichgrün, loc
und zart, hat vielen Saft von einem angen
men süßsäuerlichen Geschmack. Der Stamm wi
nicht stark. Die Aeste stehen quirlförmig u
weit ab. Die Frucht wird im December eßb
und dauert bis zum März, und kann sowohl
die Tafel als auch in der Küche zu Compots
ꝛc. gebraucht werden.

45. Der edle Prinzessinapfel *) Di
III. S. 64. — Knoop, Tab. VI. Princes
Noble. Pomme Nobleſſe. — Hirschfe
Nro. 38. Chriſt, Nro. 162 — Ein mitt
mäßig großer vortrefflicher holländischer Ta
apfel, der bald vom Baum eßbar ist, und
doch bis in den Winter hält. Seine Form
stets länglicht, fast walzenförmig, aber mehr
theils etwas ungleich. Der Kelch ist mit vie
feinen Falten umgeben. An der Frucht al
sieht man nur breite Erhabenheiten, welche
Form der Rundung verderben. Die Stielhö
ist tief und glatt. Die Farbe der etwas
Duft belaufenen Schale ist ein hellgrünliches Ge
das aber bald im Liegen schönes Citronen
wird. Die Sonnenseite ist mit schmalen, k
abgesetzten hellen carmosinrothen Streifen
setzt, und zwischen diesen ist die Schale
leicht punctirt. Auch hat die Frucht nicht se
mehrere ziemlich große schwarzbräunliche Rost
ken. Die Frucht riecht sehr angenehm

ala

*) Darf mit dem Prinzessenapfel, der unten in der
Ordnung der 5ten Classe vorkommen wird, nicht
wechselt werden.

alant- oder violenartig, und das Fleisch eben so. Das Fleisch ist gelblich weiß, weich, saftig, fein und von einem zuckerartigen Geschmack, der fast keine Säure verräth, und einen Parfum von Alant hat. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber sehr frühzeitig fruchtbar. Er trägt seine Zweige gern etwas verwirrt und abstehend. Die Sommertriebe sind hellziegelröthlich rund herum. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Octobers, ist also sehr bald vom Baume eßbar, und hält sich doch bis in den Winter, wo sie ihren Geschmack verliert. An einem Spalier ist sie selbst vom Baum schon eßbar, und für manche am schmackhaftesten, welche die Beymischung einer feinen Säure lieben. — Vom ersten Range.

46. Süsser Sommer-Kronapfel. Diel III. S. 69. — Knoop, Tab. VII. Zoete Kroon- Appel. Zoete Agt. — Ein angenehmer mittelmäßig großer, sehr süsser, etwas fenchelartiger Apfel, der gedämpft ein feines Gericht giebt, von der Tafel aber verdrängt wird. — In seiner Form hat er das eigene, daß er sehr veränderlich ist. Seine Hauptform ist indessen doch eine wahre Walze. Manchmahl ist aber die Wölbung um den Stiel merklich breiter. Die große Neigung dieses Apfels aber, nach dem Stiel sich zu verjüngen, und in eine starke birnförmige Spitze auszuwachsen, giebt ihm oft eine wahre Birnform. Früchte von Walzenform, sind $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der sehr weite Kelch sitzt in einem Kessel, der auf dem oberen flachen Abschnitt der Frucht eingesenkt ist. In dieser Einsenkung stehen 8 bis 10 starke Rippen, die sich aber alle am oberen Rande der Wölbung endigen. Der Stiel ist bald mit Fleisch

umgeben, oder sitzt auf der schnabelförmigen Fleischspitze, die sich conisch aus der Frucht entwickelt. — Die Puncte sind sehr fein und weißgrau. Die Grundfarbe ist anfänglich gelblich-grun, wird aber im Liegen schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist hingegen stark mit dunklen carmosinrothen Streifen besetzt, und zwischen diesen ist die Schale noch stark getuscht, oder nur punctirt. Die Frucht riecht sehr angenehm fein anisartig, und welkt nicht. Das Fleisch riecht auch angenehm, ist gelblich von Farbe, locker, weich, nicht saftig, und von einem zuckerartig süssen Geschmack, der auf Fenchel oder Anis sticht. Der Baum wächst sehr lebhaft und stark. Er trägt die Aeste in die Luft in wenig abstehenden Winkeln. Die Frucht zeitigt bald, nachdem sie abgenommen, hält sich aber kaum 4 bis 6 Wochen in ihrem Geschmack, sondern wird melbicht. — Vom zweyten Range.

47. **Der rothe Pilgrim.** Sickler's Teutsch. Obstg. 1800. St. III. S. 148. N. LXV. Taf. 3. — Die größte Breite dieses Apfels fällt in die Mitte seiner Höhe. Nach dem Kelche zu rundet er sich hoch zu, nach dem Stiele kürzer und platter. Die Kelcheinsenkung tief und geräumig, mit verschiedenen großen und kleinen Falten. Die Breite beträgt etwas über 2 Zoll, und die Höhe ein weniges unter zwey Zoll. Die Grundfarbe ist gelbgrün, im Liegen gelb; sie wird aber größtentheils von helleren oder dunkleren rothen auch wohl violetten Streifen bedeckt, die zuweilen auch gesprengt sind. Im Rothen wird man viele graue Puncte gewahr. Das Kernhaus ist auf beyden Seiten sehr breit gezogen, und oben kaum eine kleine stumpfe Spitze zu bemerken. Das Fleisch ist weißgelb, brüchig, und

hat

hat eine angenehme Säure. Der Stamm ist ziemlich stark mit in die Höhe gehenden Aesten. Die Frucht zeitigt im Decemb. und hält sich bis in den April und länger Es ist roh eine angenehme Speise für den gemeinen Mann, sie läßt sich aber auch zum Welken und Dörren, und in der Küche gut benutzen.

48. Der grüne Herbst-Blumensüßer. De groene bloem-zoete of Herfst. Diel III. S. 74. — Eine ansehnlich große holländische recht gute Frucht von einer ganz eigenen Süsse, die mit dem rothen Fenchelapfel viele Aehnlichkeit hat. Der Apfel läuft von der Mitte gegen den Kelch hin ziemlich abgestumpft spitzig zu, ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und fast $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. — Der weite offene Kelch ist gewöhnlich mit fünf calvillartigen Rippen umgeben, die sehr sichtbar bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der Stiel sitzt in einer rostfarbigen Höhle. — Die Farbe ist ein trübes Grün, das im Liegen nur etwas gelblicher wird. Die Sonnerseite ist mit einem schmutzigen Braunroth entweder nur getuscht, oder streifenartig angelaufen. Die Puncte bestehen in häufigen blaßgelben Tupfen. Die Frucht riecht nicht. — Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein körnicht, locker, nicht sehr saftig, und von einem sehr süßen fenchelartigen Zuckergeschmack. Der Baum wächst sehr freudig und belaubt sich schön. Er trägt die Aeste abstehend in die Luft, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis gegen Weihnachten, wo sie zu sehr welkt. — Vom zweiten Range.

NB. Muß so spät als möglich abgenommen werden, sonst welkt sie zu sehr.

49. Der königliche Täubling. Le Pigeonnet royal. Diel III. S. 78. — Ein zwar etwas kleiner, von der Größe eines Borstorfers, aber sehr köstlicher Tafelapfel, und zum Dämpfen eine wahre Delikatesse, der das Gute noch dabey hat, daß er im October schon zeitigt und sich dennoch bis zum März gut erhält. Diese Frucht hat im Kleinen alle Aehnlichkeit mit dem rothen Taubenapfel, aber er übertrifft ihn an Güte noch. Er ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und etwa eben so hoch, dabey immer von breiten Erhabenheiten in der Rundung ungleich. Die weitgeschweifte flache Stielhöhle ist manchmahl fein rostfarbig. Die Grundfarbe ein wachsartiges Weiß, mit dem aber sehr häufig eine ganz flüchtige Rosenröthe vermischt ist. Stark besonnte Früchte sind carmosinartig roth, und in diesem Roth sieht man noch ziemlich viele, meistens kurz abgesetzte Carmosinstreifen. Die Punkte sind stark und sternartig. Manchmahl zieht sich ein schmahler Roststreif vom Kelch bis zum Stiel. Die Frucht riecht wenig, und welkt nicht gerne, wenn sie nicht zu früh gebrochen wird. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem, dem Borstorfer etwas ähnlichen, aber noch viel erhabenern Geschmack, in dem so ganz das Zuckerartige mit einer gewürzhaften Weinsäure zur angenehmsten Mischung vereint scheint. Das Kernhaus ist etwas offen, und hat mehrentheils nur 4 Kammern. Die Kelchröhre geht mit einer feinen Spitze bis zum Kernhaus. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst aber in der Jugend sehr lebhaft, und wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Er trägt seine Aeste stark abstehend. Das steife und herzförmige Blatt macht den

Baum

Baum kenntlich. Es ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Augen sind oft $\frac{1}{4}$ Zoll lang, mit der Spitze etwas schief gebogen. Diese Frucht zeitigt im Anfange Octobers, darf aber vor dem October nicht gepflückt werden, und hält sich bis in den März, wo sie aber fade wird. — Vom allererſten Range.

NB. Der Baum erfordert einen guten cultivirten Boden und Mittagslage.

50. **Der gestreifte Violette.** La Pomme violette rayée. Diel III. S. 84. — *) Ein schöner, mittelmäßig großer vortrefflicher Apfel für die Tafel. Seine Form ist stumpf kegelförmig, wie bey dem rothen Taubenapfel, dessen Größe er auch hat. Meistens laufen drey ziemlich scharfkantige Rippen über die Frucht bis zur Stielhöhle. Die Grundfarbe der am Baum sehr stark mit Duft belaufenen Schale ist ein sehr blasses Gelb, das aber stets mit einem dünnen blassen etwas trüben Roth überzogen wird. Die Sonnenseite ist bis zu $\frac{2}{3}$ der Frucht mit dunklen kurz abgesetzten Streifen besetzt, und zwischen diesen verwaschen. Die Frucht, so wie auch das Fleisch, riechen fein violenartig, und sie welkt nicht, oder nur wenig. Das Fleisch ist weißgelblich, feinkörnicht, etwas locker, voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen, feinen weinsäuerlichen Geschmack, der etwas fein Violenartiges hat. Der Baum wächst sehr lebhaft und trägt seine Aeste etwas stark abstehend und liefert frühzeitig und jährlich Früchte. Das

Blatt

*) Dieses ist die ächte Violette der Franzosen. Herrn Christ's Pomme violette Nro. 153. ist Quintinye's Violette noir glacée, und hat die Vortrefflichkeit des obigen nicht Diel.

Blatt ist rund oval, 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, bleibt aber nicht über 8 Wochen in ihrer vollen Güte, hält sich dabey gleichwohl bis tief in den Winter, — Vom ersten Range.

51. Der violette Apfel. Christ, Nro. 153. — Pomme violette noir glacée. Quintinye. *) — Dieser Apfel ist ansehnlich groß, meist plattrund, viele sind aber auch höher als breit; manche haben um den Kelch Falten und Beulen und überhaupt eine veränderliche Gestalt. Der Apfel ist aber sehr kenntlich an seiner schwarzrothen Grundfarbe, worüber ein sehr starker blauer Duft verbreitet ist, der stärker wie bey irgend einer Pflaume angetroffen wird. Durch das Durchschimmern der rothen Grundfarbe durch den blauen Duft wird er violett. Das Fleisch ist weiß und mild, ziemlich saftig, und zwar von gutem Geschmack, jedoch ganz ohne Parfum, so daß der Apfel nur zum zweyten Range gehört. Er wird bald eßbar und hält sich bis in den Februar und zum Theil bis in den May.

52. Der Veilchenapfel. Pomme Violette d'Eté. Diel IV. S. 47. — Teutscher Obstgärtner, Nro. 11. Tab. 8. Christ, Nro. 32. Seite 452. Der Violenapfel. Pomme violat. Eine fast etwas kleine aber ganz vortreffliche Sommerfrucht für die Tafel aus der Familie der Strichäpfel, von einem ganz eigenen durchdringenden Wohlgeruch, der nur von wenigen

*) Herr Hofr. Diel wird diesen Apfel in einem folgenden Hefte seines Vers. e. syst. Beschr. der Kernobstsorten genauer bestimmen. Das obige entlehnte ich aus dem Handbuche des Herrn Pred. Christ.

nigen Birnen übertroffen wird. Seine Form ist bald platt, bald etwas länglich, manchmahl etwas kugelförmig, wobey indessen die Wölbung nach dem Kelche doch stets etwas kleiner als die nach dem Stiel ist. Die Breite beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll und die Höhe 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Einsenkung des Kelchs ist seicht, und meistens mit scharfen Rippchen besetzt, die sichtbar bis über die Mitte der Frucht hin laufen. In der Stielhöhle findet man manchmahl einen starken schnabelförmigen Fortsatz, wodurch der Stiel auf die Seite gedruckt wird. Die Grundfarbe ist ein grünliches Hellgelb, wobey aber auf der Sonnenseite die Frucht mit einem etwas trüben Carmosinroth verwaschen ist. Die Puncte sind sehr häufig. Die Frucht welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß, leicht, locker, feinkörnicht, nicht sehr saftvoll, und von einem süß weinsäuerlichen Geschmack, der etwas flüchtiges Rosen- oder Violenartiges hat. Das Kernhaus ist geschlossen, und länglicht in die Höhe laufend. Der Baum wächst nicht sehr stark und macht feines Holz. Die Aeste stehen etwas stark ab, ohne sich zu hängen. Diese Frucht zeitigt gegen den halben August, wird aber bald melbicht. Die Früchte zeitigen nicht auf einmahl und so dauern sie bey vier Wochen. — Vom ersten Range.

NB. Schickt sich vortrefflich zu Pyramiden, und trägt auf Johannisstamm schon oft im dritten Jahre. Er ist alsdann sehr fruchtbar, und öfters hängen drey Früchte auf Einem Fruchtkuchen.

53. Der Herbstveilchenapfel. Pomme violette d'Automne. Sickler's Teutsch. Obstg. 1800. VIII. Et. S. 83. Nro. LXVIII. Taf. . — Ein sehr guter Tafelapfel den ganzen Herbst hin-

hindurch. Er ist etwas über 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und seine größte Breite fällt in die Mitte. Nach dem Stiel hin rundet er sich gemeinhin etwas platter zu als nach dem Kelche. Die Einsenkung des Kelches ist tief und mit zarten Falten umgeben. Die Grundfarbe weißgelb mit einem starken Anflug von Röthe, welche bey dem Uebergange in die andere Farbe ins Violette spielt, welches durch den starken Duft noch mehr vermehret wird. Er hat viele aus dem Rothen hervorstechende weißgelbe Puncte. Das Kernhaus ist unten plattbreit, oben mit stumpfer Spitze. Das Fleisch ist weiß und zart, spielt stark ins Rothe, und hat einen süßsäuerlichen Weingeschmack. Der Stamm ist mittelmäßig stark Die Zweige wachsen sehr lang und aus einander gespreitzt. Die Krone bildet eine hohe Kugel.

54. Der Florentiner. Pomme de St. Florent. Caillot rosat. Diel IV. S. 53. — Ein mittelmäßig großer schöner Herbstapfel, sehr gut für die Tafel und ausgesucht für die Oeconomie. Die Form ist etwas stumpf kegelförmig, mit mehreren Rippen. Bey kleinen Früchten sind die Wölbungen nach dem Stiele und Kelche nicht sehr merklich verschieden. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, und fast eben so hoch. Die Grundfarbe ist ein hellgrünliches Gelb, zuletzt citronengelb. Die ganze Sonnenseite ist aber mit einem dunklen Carmosin, oder einer Art von Blutfarbe stark verwaschen. Die Puncte sind nicht häufig und sehr fein. Die Frucht riecht fein und angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, und spielt oft unter der Schale etwas ins Rothe. Es ist sehr fein, etwas locker, weich, markicht, saftvoll,

voll, und hat einen sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack mit einem feinen flüchtigen Rosenparfum. Das Kernhaus ist geschlossen. Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich mehrere Monathe. — Vom ersten Range.

55. Der Tulpenapfel. La Pomme tulipée. Diel IV. S. 57. — Eine sehr schöne und oft ansehnlich große vortreffliche frühe Sommerfrucht für die Tafel, von dem angenehmsten Geruche. Die Gestalt dieses Apfels nähert sich sehr der Kugelform, mit 4 bis 5 calvillartigen Rippen; jedoch ist die Wölbung um den Kelch stets etwas kleiner als um den Stiel. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Grundfarbe ist Strohgelb, mit etwas Hellgrün vermischt. Die Sonnenseite ist mit sehr starken, breiten, wie verflossen aussehenden, vielen Streifen besetzt. Die vielen grünlichen Puncte sind bei dieser Frucht charakteristisch; und häufig findet man auch mehrere dünne flache Rostflekken. Die Frucht riecht stark, angenehm violenartig und welkt nicht. Das Fleisch ist sehr schön schneeartig weiß, feinkörnicht, weich, sehr locker, markicht, saftvoll, und von einem angenehmen rosenartigen Geschmack, der etwas Flüchtiges wie manche Muskatbirnen hat. Die Kelchröhre ist sehr kurz. Der Baum wächstlebhaft und stark, und ist frühzeitig und sehr fruchtbar. Auf Johannisstamm bringt er öfters im dritten Jahre schon Früchte. Das Blatt ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die untersten Blätter an den Sommertrieben sind oft 6 Zoll lang und nur $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit. Die Frucht zeitigt Ende Augusts, hält sich aber nicht leicht über 14 Tage in

ihrem

ihrem Geschmacke, und wird dann gern stippicht im Fleisch. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert guten gebauten Boden, sonst wird er krebsicht. Giebt sehr fruchtbare schöne Pyramiden.

Classe II. Ordnung II.

Rosenäpfel, kugelförmige.

56. Der Sommerkönig. le Roi d'Eté Diel IV. S. 63. — Eine große und vortreffliche Sommerfrucht, die sich der Kugelform nähert, gemeinhin aber unregelmäßig ist, und einige starke Rippen hat, so wie auch die Einsenkung des Kelchs mit starken Rippen auch mit Fleischwarzen besetzt ist. Sie ist. $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Farbe ist ein schönes gelbliches Grün. Recht besonnte Früchte haben dabey einen sehr leichten oft mehrentheils fleckenartigen Anflug von einer dem Kugellack ähnlichen Röthe. Die Frucht riecht in ihrer Zeitigung sehr stark und säuerlich himbeerartig, und welkt nicht. Das Fleisch ist fein, locker, weißgelblich, hier und da mit starken grünen Adern besetzt, sehr saftvoll, und von einem erquickenden, feinsüssen, weinsäuerlichen Geschmacke, der etwas fein violenartiges hat. Das Kernhaus ist sehr groß, unregelmäßig, sehr offen. Der Baum wird bald und sehr fruchtbar. Diese Frucht zeitigt Ende, oder im halben August; hält sich aber nicht über 14 Tage in ihrer Hüte, und wird gern stippicht im Fleische. Sie dient für die Tafel und ist insonderheit zu Compoten sehr delicat. — Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum giebt sehr schöne fruchtbare Pyramiden, erfordert aber gebauten Boden, sonst schmeckt die Frucht stark säuerlich.

57. Der

57. Der kleine Favoritapfel, La pomme Mignonne. Diel. IV. S. 172. — Eine kleine lachende schöne Frucht von der angenehmsten Röthe, und einem vortrefflichen eigenen süßen Rosengeschmack. In seiner Form und Größe hat er mit einem mittelmäßigen Borstorfer Aehnlichkeit, läuft aber doch gern nach dem Kelche merklich zugespitzter als nach dem Stiele hin. Die Breite dieses Apfels beträgt $2\frac{1}{4}$ selten $2\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Die Grundfarbe ist ein helles gelbliches Weiß, wovon man aber oft fast gar nichts bemerkt; denn ein schönes Carmosinroth überzieht die ganze Frucht, welche theils in feinen, kurz abgesetzten Streifen besteht, und theils wie angesprengt punctirt aussieht. Dabey sieht man noch häufige, feine und starke gelbliche Fleckchen. Die Frucht hat keinen starken, nur einen feinen violenartigen Geruch. Das Fleisch riecht rosenartig, ist schön weiß, locker, fein, vom Kelch herab nach dem Kernhause rosenfarb, nicht saftreich, und von einem ganz eigenen reinen zuckersüßen Geschmack, der etwas Gewürz von Zimmet hat. Die Kelchröhre geht schmahl bis auf das Kernhaus herab. Der Baum wird nicht sehr groß, belaubt sich stark, und ist ungemein fruchtbar. Das Blatt bekommt, wie die Calvillblätter, leicht viel Rostflecken. Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, und welkt im November zusammen. Man muß sie mit der Schale genießen. — Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert sehr guten und gebauten Boden. Schickt sich am besten zu Pyramiden, die ein prächtiges Ansehen mit vielen glänzend rothen Früchten gewähren.

Classe. III.*)

Rambouräpfel.

58. **Der Lothringer Rambour.****) Diel I. S. 93. — Du Hamel, Rambour franc. Tom. II. p. 36. — Zink, Tab. 2. Nro. 10. Charmant blanc, oder Rambour blanc. — Mayer, Tab. 13. Nro. 18. Früher Ramburger. Teutscher Obstgärtner 1798. Nro. 38. Weißer Sommerrambour. Salzmann Nro. 5. Hirschfeld Nro. 5. Christ. Nro. 143. Uebers. des Catalogs der Carthäuser. Der Lothringer Apfel. Auch rothgestreifter Pfundapfel; rothgestreifter Tellerapfel. — ***)

Diese schöne aber nur für die Wirthschaft taugliche Frucht hat in ihrer Vollkommenheit am Hochstamm $4\frac{1}{2}$ Zoll Breite, und auf der höchsten Seite ist sie $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Sie wiegt alsdann gegen 30 Loth. Die Form ist platt, und die eine Hälfte der Frucht fast immer niedriger. Die Kelcheinsenkung ist mit feinen Rippen umgeben, die über den Apfel bis zum Stiel, in stark erhobenen Rippen hinlaufen. — Der Stiel ist sehr kurz, und steht in einer sternförmig rostigen Höhle. Die Schale ist helles Strohgelb, hernach hellgelb. Auf der Sonnenseite, und am Stiel rund um den Apfel herum ist die Frucht mit der schönsten Carmosinfarbe abgesetzt, breit gestreift. Zwischen diesen Streifen ist die Schale

*) Die Unterscheidungsmerkmahle dieser Classe findet man oben, S. 181.

**) Weißer Sommerrambour paßt auf diesen nicht, da wir einen ganz weißen besitzen, den auch Salzmann anführt. Diel.

***) Mehrere, besonders ältere Citate sind im Diel, a. a. O. nachzusehn.

Schale noch blaßröthlich geflammt, und carmosinfarben punktirt. Das Fleisch ist blendend weiß, riecht säuerlich, ist locker, grobkörnicht, auf dem Bruch wie feiner Schnee glänzend, saftig, und von einer angenehmen Weinsäure. Der Baum welcher einen guten Boden erfordert, wächst in seiner Jugend sehr stark und schnell mit abwärts stehenden Aesten, und wird sehr tragbar und alt. Das Blatt wird oft 6 Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, der Blattstiel $1\frac{1}{2}$ Zoll. Der Apfel zeitigt im September, ist 14 Tage nachher am besten, und im November passirt. Zu Torten ein vortrefflicher Apfel, und dem Landmanne roh ein angenehmer Genuß. — Vom zweyten Range.

Hierzu gehört Fig. 4858.

59. **Der langdauernde rothe Hartapfel.** Diel I. S. 97. — Ein seiner sehr langen Haltbarkeit wegen für die Wirthschaft vortrefflicher Apfel. Die Breite ist bisweilen $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll, die Höhe 3 Zoll. Die Form ist ziemlich platt, aber stets unregelmäßig, und mit breiten Rippen. Der kurze starke Stiel steht in einer tiefen, mit einer sternförmigen Rostfarbe umgebenen Höhle. Von dem Stiel an ist der Apfel rund herum blutroth ohne Streifen, die man nur bey Früchten im Schatten bemerkt. Gegen den Kelch hin hat er eine gelbröthliche Farbe, die hin und wieder mit feinen gelbgrauen Rostflecken überlaufen ist. Die Schale ist dabey überall mit vielen Puncten besetzt. Die Frucht riecht nicht, wird im Liegen nicht fettig, und welkt nicht. Das Fleisch ist bey frischen Aepfeln weiß, bey jährigen etwas grünlich, sehr fest, etwas grobkörnicht, jedoch markig, wenig saftig und ohne Gewürz, aber auch ohne alle Säure, sondern süßlich fade. Der Baum ist

sehr tragbar, widersteht in der Blüthe der rauhen Witterung, wird groß und sehr alt. Die Augenträger laufen mit sehr sichtbaren Adern lang herab. Der Apfel zeitigt im Jenner, hält sich aber volle anderthalb Jahr, und gut aufbewahrt wohl zwey Jahre, ohne welk zu werden. Wegen seiner langen Dauer vom zweyten Range.

60. Grüner Kaiserapfel. Pomme imperiale verte. Diel I. S. 101. — Ein großer Apfel, schätzbar für die Küche, für den rohen Genuß aber nicht piquant genug. Zuweilen $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, gemeinhin aber äußerst unregelmäßig; dabey bald platt, bald kugelförmig, und sogar dreyeckig, oder sonst stark gerippt. Die Schale ist anfangs helles Grasgrün, im Liegen grüngelblich. Auf der ganz frey besonnten Seite bekommt dieselbe oft einen Anflug von Eisenrost ähnlicher Röthe. Die ganze Schale ist mit vielen feinen grauen Puncten und mit oft häufigen Rostflecken besetzt, wobey dieser Apfel sehr oft noch aufgesprungene, kleine, faulartig aussehende braune Flecken hat, die mit einem grünen harten Fleischbutz unterlegt sind. Die Frucht riecht nur wenig und so auch das Fleisch, welches locker, weich, grüngelblich, körnicht, voll Saft ist, und einen angenehmen süßen Weingeschmack hat. Der Baum wächst stark, mit sehr abstehenden Aesten, wobey er sehr fruchtbar wird und jährlich trägt, nicht empfindlich gegen die Witterung ist, aber einen guten fetten Boden verlangt. Die Frucht zeitigt im December und dauert bis in den März. Sie bekommt häufig braune bittere Stippen im Fleisch und fault oft gern. — Vom zweyten Range.

61. Der

61. Der saure Winterrambour. Rambour aigre. Diel II. S. 55. — Ein sehr großer für die Wirthschaft vortrefflicher Winterapfel, und zum Cyder sehr schätzbar. In seiner Form ist er dem Lothringer Rambour ziemlich ähnlich, und hat mehrentheils eine breite platte Form mit mehreren breiten Rippen. Die Breite beträgt zuweilen 4 Zoll und die Höhe 3 Zoll. Die Stielhöhle ist tief und rauh rostfarbig. Die Grundfarbe ist anfänglich weißgelb, wird aber im Liegen schönes Gelb. Die besonnten Früchte sind mit einem dünnen schmuzigen Braunroth angelaufen und nie gestreift. Die Schale ist ziemlich häufig fein punctirt, und hat Rostflecken. Die Frucht riecht angenehm erquikkend. Das Fleisch ist weißgelblich, etwas grobkörnicht, markicht, locker, saftig und von einer reinen angenehmen Weinsäure. Der Baum wird groß, stark und gesund, und trägt fast jährlich und reichlich. Das Blatt ist oft 6 Zoll lang und 3 breit. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie zum Dämpfen noch vortrefflich ist. — Vom zweyten Range.

62. Rother Sommerrambour. Rambour rouge d'Eté. Diel II. S. 59. — Ein lachend schöner vortrefflicher, sehr großer Herbstapfel für die Tafel, und noch schätzbarer für die Küche. Er hat in seiner Form mit dem Lothringer Rambour ziemlich viel Aehnlichkeit und wird auch eben so groß, neigt sich aber gemeinhin mehr als dieser zu einer etwas länglich geschobenen Form, und übertrifft ihn bey weitem an Güte. Er hat zuweilen 4 Zoll in der Breite, und stark 3 Zoll in der Höhe, ist aber in der Form etwas ungleich. Manchmahl drängt

sich eine oder die andere Rippe stark breitbäuchig hervor. Die Stielhöhle ist rostig. Die Grundfarbe ist ein grünes Gelb. Die Sonnenseite ist, vom Kelch bis zum Stiel, mit dem dunkelsten schönsten Carmosin verwachsen, das sich auch über die Schattenseite gleichsam wellenförmig oder streifenartig verbreitet und schön punctirt ist. Die Frucht riecht angenehm violenartig. Das Fleisch ist weiß ins Gräuliche spielend, fein, lokker, markicht, saftig und von einem angenehmen süß-weinsäuerlichen Geschmack, der etwas rosen- oder violenartiges hat. Der Baum wächst munter und stark, läßt aber gerne die Zweige hangen. Die Frucht zeitigt im September, ist vom Baum fast eßbar, und hält sich 6 — 8 Wochen. — Vom ersten Range.

63. Der Belvedere. Diel III. S. 90. (Ist es Gmelin's großer Mußapfel?) Eine schöne, sehr große, calvillartige Frucht, die für die Küche sehr vorzüglich ist. Ihre Form ist platt, mit starken Rippen, und geht nur zuweilen etwas in die Höhe; eine Seite ist immer niedriger. Eine vollkommene Frucht ist 4 Zoll breit, und die Höhe $3\frac{1}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe ist ein trübes gelbliches Grün, welches aber auf der Sonnenseite mit einem schönen dunklen Blutroth verwachsen ist, das erst nach der Schattenseite hin streifenartig wird. Die Frucht riecht etwas fein violenartig, das Fleisch aber nicht. Dieses ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen, angenehmen, violenartig süßen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr groß und weit offen. Der Baum wird sehr groß, wächst sehr stark, und ist jährlich fruchtbar. Die Frucht zeitigt Ende Octobers oder im Anfange Novembers und hält sich bis Weihnachten, wo

sie

fade, und im Fleische stippig wird. — Vom zweyten Range.

NB. Wird die Frucht vor dem halben October abgenommen, so welkt sie.

64. Rother Cardinalsapfel.*) Le Cardinal rouge. Diel III. S. 94. — Auch Breitling genannt. Ein schöner großer vortrefflicher Herbstapfel für die Tafel, und doch haltbar bis nach Weihnachten, für die Wirthschaft aber ganz vorzüglich, da dieser Apfel im Dämpfen zu einem wahren Mark wird. Seine Form, Größe und Vegetation hat mit dem rothen Sommerrambour eine große Aehnlichkeit, nur ist er meistens noch platter. Die Stielhöhle ist weit umher mit Rost besetzt. Die Grundfarbe der am Baum mit einem starken Duft belaufenen Schale, ist hell- oder blaßgrün. Die Sonnenseite ist mit etwas hellem Blutroth verwachsen, worin feine weißliche Punkte sind. Die Frucht welkt nicht, und riecht violenartig. Das Fleisch ist grünlich weiß, fein, markicht, voll Saft, und von einem zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Weinsäure und durch einen Rosen- oder Violenparfum erhoben ist. Der Baum wird ansehnlich groß und alt, erfordert einen guten cultivirten fetten Boden. Er ist frühzeitig und sehr fruchtbar. Das Blatt kräuselt sich am

*) Die Cardinalsäpfel machen eine starke natürliche Apfelfamilie aus. Alle sind sehr platt, haben eine geschmeidige Schale, riechen und schmecken violenartig, sind meistens keine wahre Daueräpfel, und in ihrer platten Form gern sehr uneben. Hierher gehören die mancherley so alten Käßäpfel, viele Muß- und Bach- oder Backäpfel — Costard — der weiße, der gestreifte (Ulmer Apfel), der grüne Cardinal, u. s. w. Manger irrte, wenn er die Paulinen für einerley hielt. Dieses sind sehr haltbare Aepfel, ohne allen Geruch. Diel.

Rande etwas wellenförmig. Die Frucht zeitigt schon Ende Octobers, hält sich aber bis in den Winter. — Noch vom ersten Range?

65. Der große Rambour. Der Pfundapfel. La Rambour gros. Diel III. S. 100. — Zink, Tab. X. Nro. 97. Pfundapfel. Tellerapfel. Christ, Nro. 151. Ein sehr großer und unstreitig einer der größten Aepfel, welcher für die Wirthschaft alle Achtung verdient, und dazu vortrefflich ist. Seine Form ist platt aussehend, und stumpf zugespitzt, unregelmäßig, mit breiten Rippen, und 4 Zoll breit, $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die sehr tiefe Stielhöhle ist rostfarbig. Die Farbe ist hellgrünlich gelb, hernach goldgelb, wobey die Sonnenseite, mit einer blassen Röthe leicht verwachsen, oder nur stellenweise angeflogen ist. Von den vielen hellgrauen Puncten erscheinen oft viele als rothe Sternchen. Schwärzliche Rostflecken sind fast an jeder Frucht zu finden. Die zeitige Frucht riecht fein und angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist weißlich locker, grobkörnicht, voll Saft, und von einem recht angenehmen, süßen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich noch einige Monate länger. — Vom zweyten Range.

66. Der große rothe Weinapfel. Diel III. S. 105. — Höchstwahrscheinlich ein uralter deutscher Apfel. Die Form ist platt, meistens sehr ungleich, länglicht in die Breite verschoben, mit breiten Rippen, und auf der einen Seite niedriger als auf der andern. Die Breite $4\frac{1}{2}$, die Höhe aber auf der höchsten Seite nur $3\frac{1}{4}$ Zoll. Die Farbe ist ein schönes helles Grün. Die Sonnenseite ist aber, gegen den Stiel hin,

mit

mit einem unansehnlichen Roth streifenartig getuscht. Die Frucht hat viele hellgrünliche Rippchen, die wie Puncte aussehen. Die Frucht riecht nicht, und welkt auch nicht. Das Fleisch ist grünlich weiß, locker, grobkörnicht, saftig, und von einem etwas herbsauren Geschmack. Die Kelchröhre geht kegelförmig bis auf das Kernhaus herab.

Der Baum wird sehr groß, stark und sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder im Anfange Decembers, wird aber nach Weihnachten gerne stippicht im Fleisch. Sie ist nur für die Wirthschaft zu gebrauchen. — Noch vom zweyten Range.

67. **Der Winterrambour.** Le Rambour d'hyver, Du Hamel. Diel III. S. 109. — Eine sehr schöne, große und für die Küche sehr schätzbare Winterfrucht. Sie sieht platt aus, wobey indessen die Wölbung um den Kelch immer etwas kleiner als die um den Stiel, und die Rundung von breiten Erhabenheiten verschoben ist. Die Breite 4 Zoll, und die Höhe nur 3 Zoll auf der höchsten Seite. Der Stiel ist meistens ein bloßer Fleischbutz, die Stielhöhle tief und rostfarbig. Die Farbe ist anfänglich ein schönes gelbliches Hellgrün. Die Sonnenseite ist mit schönen abgesetzten Carmosinstreifen besetzt, und zwischen diesen noch schön punctirt. Im gelben sieht man braune Puncte. Die Frucht riecht nur wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist weißlich, sehr voll Saft, fest, etwas grobkörnicht, und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird groß und fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Erfordert einen gut gebauten fetten Boden und warme Lage.

68. **Weißer Sommererweling.** De witte Erveling of Zomer. Diel IV. S. 68. — Ein sehr großer, und für die Küche recht brauchbarer Sommerapfel, aber für den rohen Genuß zu unfein. Seine Form ist sehr uneben und stark calvillartig. Die Wölbung um den Kelch ist abgestumpft spitz, und viel kleiner als diejenige um den Stiel, welche breit und eben ist. Die Breite beträgt $3\frac{3}{4}$ und die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Farbe ist ein blasses Strohgelb, mit einem sehr bemerkbaren Grün vermischt. Auf der Sonnenseite ist die Schale mit einem feinen Roth gleichsam nur etwas angelaufen. Unter der Schale schimmern viele gelbliche Fleckchen vor. Die Frucht riecht wenig, aber angenehm und fein, und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, mit grünen Adern durchkreuzt. Es ist schwammicht, ziemlich saftreich, und von einem etwas herben säuerlichen Geschmack. Das Blatt ist 5 Zoll lang und 4 Zoll breit. Diese Frucht zeitigt im halben August und hält sich bis in den September, wo sie etwas welk und milder wird. — Vom dritten Range.

NB. Bey großen Städten oder einer starken Oekonomie, verdient diese Frucht, wegen ihrer Größe und frühen Reife, angezogen zu werden.

69. **Der Fliegenschisser.** Diel IV. S. 73. — Ein sehr großer, schön aussehender, aber blos für die Oeconomie tauglicher Herbstapfel. Seinen possirlichen Nahmen hat er vermuthlich seiner scharfen Säure zu verdanken, die wohl die Fliegen todt purgiren könnte. Die Form ist in der Rundung stark uneben, und die Wölbung nach dem Kelch ist fast stumpfspitz, hinge-

gen

gen die Wölbung nach dem Stiel ist flach und breit geformt. Die Breite beträgt 4 Zoll, die Höhe $3\frac{1}{4}$ Zoll. Die Farbe ein schönes Citronengelb, wobey aber die Sonnenseite mit sehr dunklen, carmosinrothen Streifen besetzt ist. Zwischen diesen Streifen ist die Frucht noch etwas punctirt. Die Frucht hat einen sehr angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist sehr weiß, grobkörnicht, locker, ziemlich saftreich, und von einem scharfen sauern Geschmacke. Der Baum wird sehr groß, sehr gesund und fruchtbar, und kömmt in rauhen Boden fort. Die Frucht zeitigt im Anfange Septembers, oft früher, hält sich aber keine vier Wochen, sondern wird stippicht im Fleisch. — Vom dritten Range.

NB. Ist vorzüglich als eine Frucht zum Essig zu benutzen.

70. **Großer rother Herbstfaros.** Le gros Faros rouge d'automne.. Diel IV. S. 78. — Eine große, schöne vortreffliche Herbstfrucht und für die Oeconomie ausgesucht. Die Form dieses Apfels ist schön und plattrund $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit, und nur $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Grundfarbe ist ein durchschimmerndes trübes Gelb, das man einer eigenen Röthe wegen, womit die ganze Frucht überkleidet ist, aber wenig sieht. Auf der Sonnenseite entdeckt man kurze, nicht häufige, sehr undeutliche Spuren von trüb carmosinartigen Streifen. Die Frucht riecht angenehm violenartig, und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblichweiß, locker, weich, markicht, saftvoll, und von einem sehr angenehmen, süßsäuerlichen, fein violenartigen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich schön, und wird groß. Die Frucht zeitigt im Anfange

oder

oder Mitte Octobers und hält sich einige Monathe. — Vom ersten Range.

71. **Der gelbe Herbstmußapfel.** Diel IV. S. 82. — Ein großer, wegen seiner frühen Brauchbarkeit im Herbst für die Küche sehr nützlicher Apfel. Seine Form ist platt, meistens mit breiten Rippen, und bey großen Früchten ist die Wölbung um den Kelch, von derjenigen um den Stiel nur etwas weniges kleiner. Er ist 4 Zoll breit, und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Farbe ist ein grünliches Gelb. Die Sonnenseite ist dabey mit einem etwas trüben hellen Roth, theils ganz leicht verwachsen, theils ziemlich undeutlich gestreift. Die Frucht riecht nicht stark, aber recht angenehm, und welkt nur erst, wenn sie überzeitig wird. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, locker oder etwas schwammicht, ziemlich saftreich, und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Saft. Der Baum wird sehr stark, groß und ist sehr fruchtbar. Das Blatt ist $5\frac{1}{2}$ bis 6 Zoll lang und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die Frucht zeitigt Ende Septembers, ist vom Baum brauchbar, und hält sich bis Ende Novembers, wo sie stippicht im Fleisch wird. — Vom zweyten Range.

72. **Der Ulmer Apfel. Der gestreifte rothe Cardinalsapfel.** Le Cardinal rouge rayé. Diel IV. S. 87. — Ein sehr großer vortrefflicher schöner Herbstapfel für den rohen Genuß, und der gedämpft ein sehr schmackhaftes, gewürztes Gericht liefert. Seine Form ist sehr platt, läuft aber doch sehr abnehmend, obgleich sehr flach gegen den Kelch hin. Die Breite beträgt $3\frac{3}{4}$ — 4 Zoll und die Höhe auf der höchsten Seite 3 Zoll. Die Grundfarbe ist ein blasses helles Strohgelb. Die Sonnenseite ist mit

sehr

sehr breiten, abgesetzten, oft ziemlich langen Carmosinstreifen besetzt. Zwischen diesen Streifen ist nun außerdem die Frucht noch mit einem eigenen Roth, das gleichsam etwas Schwärzliches zu enthalten scheint, gleichmäßig getuscht, und oftmahls fein verwaschen, welche Farbe diese Frucht auszeichnet. Gelbliche Puncte sieht man im Roth ziemlich viel. Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht. Das Fleisch riecht stark violenartig. Es ist weiß, ins Grünliche spielend, locker, saftvoll, und von einem angenehmen zuckerartigen Erdbeerengeschmack. Der Baum wächst ungemein lebhaft, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Anfange Octobers und ist im December passirt, wo die Frucht stippicht im Fleisch wird. — Vom ersten Range.

NB. Wenn der Baum nicht einen guten, etwas trocknen Boden hat, so schmeckt die Frucht nicht violenartig.

73. **Geflammter weißer Cardinalsapfel.** Le Cardinal blanc flambant. Diel IV. S. 92. — Ein großer für die Oeconomie ausgesucht guter Apfel. Seine Form ist platt aussehend, mit flachen Rippen, wobey aber die Wölbung nach dem Kelch viel stärker, als nach dem Stiel abnimmt. Seine Breite beträgt $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe 3 Zoll. Die Farbe der zähe fettigen Schale ist anfänglich ein schönes, gelbliches Hellgrün, wobey die Sonnenseite mit einer leichten, hellen, feuerartigen Röthe wie nur angeflammt ist. Die Puncte sind zerstreut, und grau von Farbe. Oefters aber haben die Früchte noch feine Rostfiguren. Die Frucht riecht stark und angenehm, welkt auch etwas, wenn sie nicht spät abgenommen wird. Das Fleisch ist grünlich weiß, feinkörnicht, etwas lok-

ker,

ker, markicht, sehr voll Saft, und von einem angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst vollkommen wie der rothe Cardinal. Das Blatt ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang, und kaum 2 Zoll breit. Die Frucht zeitigt im Anfange Novembers und hält sich bis tief in den Winter. — Vom zweyten Range.

NB. Der Baum liebt guten, fetten und gebauten Boden.

Classe IV. Ordnung I. *)

Reinetten, einfärbige.

74. **Große englische Reinette.** Reinette grosse d'Angleterre. Diel I. S. 106. — Du Hamel Tom. II. Tab. XII. Fig. 5. Grosse Reinette d'Angleterre. Christ. Nro. 74? — Eine sehr große schöne Frucht, die den Uebergang von den Calvillen zu den Reinetten ausmachen könnte. Sie läuft etwas zugespitzt gegen den Kelch hin, und ist an der Seitenwölbung viel breiter. Die Breite beträgt $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe 3 Zoll. Die glatte, zarte Schale ist helles Grüngelb, hernach blasses Strohgelb. Nur bey stark besonnten Früchten sieht man einen schmutzigen röthlichen Anflug. Charakteristisch ist bey diesem Apfel, daß man sehr wenige feine bräunliche Puncte, aber eine Menge dunkelgrüne Puncte bemerkt. Die Frucht hat fast keinen Geruch, und welkt gar nicht. Das Fleisch riecht gar nicht, ist sehr weiß, fein, etwas locker, voll Saft, und von einem angenehmen, erquickenden weinsäuerlichen Geschmack ohne alles Gewürz. Der Baum wächst außerordentlich stark, wird sehr

*) Die Kennzeichen dieser Classe findet man oben, S. 181.

sehr groß, und liefert fast jedes Jahr wenigstens etwas. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich bis in den Sommer, wo sie unschmackhaft wird. — Vom ersten Range.

75. **Reinette von Breda.** Reinette de Breda. Diel I. S. 110 — Teutscher Obstgärtner, 1798. III. St. Nro. 42. Taf. 9. — Eine eben so schöne als köstliche Reinette, und ein vortreflicher Tafelapfel. Seine Form ist etwas breitgedruckt mit mehreren Rippen. Die Breite 3 Zoll, Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Schale ist hellgelb, zuletzt goldgelb, mit mannichfachen rostfarbigen Flecken, Figuren und Puncten belegt, wobey sie auf der stark besonnten Seite, bey einem scheinbaren Anflug von Röthe, carmosinrothe starke Puncte hat, mit einem grauen Puncte in der Mitte. Früchte im Schatten haben diese characteristischen rothen Flecken nicht, wohl aber die Rostfiguren. Die Frucht riecht fast gar nicht, welkt aber gegen den März, und nicht spät abgethan, noch viel früher. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, zart abknackend, voll Saft, und von einem dem Goldpepping völlig ähnlichen, zuckerhaften, vortrefflichen gewürzhaften Geschmack. Das Kernhaus hat oft an 15 Kerne. Der Baum erfordert einen sehr gebauten, nicht nassen Boden, wird nur sehr mittelmäßig groß, aber außerordentlich fruchtbar, und ist gegen die Witterung nicht so empfindlich, wie viele andere Reinetten. Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich bis in den März völlig schmackhaft. Alsdann welkt er, und wird süß fade. — Einer der ersten Tafeläpfel.

Hierzu gehört Fig. 4859.

76. Aechte, weiße französische Reinette. Reinette blanche. Diel. I. S. 115. — *) Maison rustique. T. 11. p. 181. Du Hamel. Tom. II. Nro. 17. Die Form dieser schönen Reinette ist stets platt gedrückt, ohne wahre Rippen, und die Wölbung gegen den Kelch spitziger, als die gegen den Stiel. Sie ist 3 Zoll breit, 2¼ Zoll hoch. Die sehr zarte überall mit Puncten besetzte Schale ist anfangs weißliches Strohgelb, hernach sehr blaßgelb, und nur die recht frey hängende Sonnenseite ist mit einem feinen, schönen Roth etwas angelaufen. Die Frucht runzelt nicht, und hat keinen Geruch. Das Fleisch ist schön weiß, locker, körnicht weich, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsüßlichen Geschmack, ohne alle Säure. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und außerordentlich fruchtbar. Die Frucht ist schon eßbar im November, zeitigt aber erst im December, und hält sich bis zum Sommer. Zu Backwerk ganz vortrefflich. — Von den ersten Sorten im zweyten Range.

77. Französische Edelreinette. Reinette franche. Diel. I. S. 120. — Merlet, Reinette blanche, dite Prime. Quintinye. Tom. II. p. 319. La Reinette blanche. — Maison rustique Tom. II. p. 181. Du Hamel Tom. II. p. 31. Tab. XIV. Mayer Tom. III. Nro. 46. Franzrenette Christ. Nro. 92. Reinette de Normandie Salzmann Nro. 22. Weiße Reinette. — Eine schöne vollkommene Edelreinette selbst vom Hochstamm, ist 3 Zoll breit, und stark 2½ Zoll hoch, doch meistens etwas kleiner, und

*) Muß mit manchen sogenannten weißen Reinetten mancher Pomologen nicht verwechselt werden.

und an Spalieren nur stärker. Meistens hat sie ein kugelförmiges Ansehn, mit einigen breiten Rippen. Die Frucht riecht wenig und bey der Zeitigung angenehm. — Die geschmeidige Schale ist anfänglich schönes Hellgrün, und wird bey der Zeitigung schönes Citronengelb, und etwas runzlicht, mit häufigen grauen Puncten. — Sehr besonnte Früchte haben manchmahl einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe. Das Fleisch ist in der Zeitigung gelblich weiß, fein, sehr zahrt, fest, doch mürbe, voll Saft, und von dem angenehmsten zuckerartigen mit muskateller Säure vermischten Geschmack. Der Baum erfordert sehr guten, gebauten, nicht nassen Boden, wird groß und sehr fruchtbar. Die Frucht ist im Jenner und Februar am delicatesten, wird im Sommer immer unschmackhafter, und schrumpft zusammen. — Vom allerersten Range.

78. Die königliche Reinette. Reinette royale. Diel I. S. 125. — Diese Reinette ist äußerst nahe mit Reinette franche verwandt, und an innerer Güte ihr fast gleich, nur welkt sie noch stärker. Die Form ist immer platt aussehend, und meistens etwas unregelmäßig. Sie ist etwa 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die Schale ist gelblichgrün und wird bey der Zeitigung hellgelb. Auf der Sonnenseite wird die Schale nur schönes Goldgelb, das sich manchmahl nur in breiten Streifen zeigt. Die Puncte sind sehr häufig, und was diesen Apfel äußerlich von der Reinette franche characteristisch unterscheidet, sind seine häufigen gelbbraunen netzförmigen Rostanflüge, die rauh, fast wie bey grauen Reinetten, anzufühlen sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, etwas lockerer als bey der französischen Edelreinette, voll Saft, von dem

angenehmsten zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure jedoch nicht so erhaben peppingartig wie bey ihrem so nahen Verwandten. — Vom Rang der Edelreinette, gleicher Zeitigung und Haltbarkeit.

NB. Nahe Anverwandte von den ebenbeschriebenen beyden Reinetten sind die grüne Harlemer und die grüne Brüsseler Reinette.

79. **Calvillartige Reinette.** Reinette calvillée. Diel I. S. 130. — Ein mittelmäßig großer, dem Anschein nach zugespitzter, länglicher Apfel. Seine Breite ist gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe $2\frac{1}{4}$. Die Rippen erheben sich etwas ungleich, und verbreiten sich über die Frucht. Die Farbe der Schale ist schönes goldfarbiges Gelb, das auf der Sonnenseite, in einem 3 bis 4 Linien breiten verwischten Streif von einer röthelsteinartigen Röthe angelaufen ist. Dabey ist die Schale überall mit groben Puncten besetzt. Oefters hat die Frucht auch graue Streifen von Rost, besonders gegen den Stiel hin. Das Fleisch ist gelblich, weich, sehr fein, voll Saft, von starkem angenehmen Geruch, und einem recht zeitigen weißen Wintercalville, oder etwas überzeitigem Borstorfer sehr ähnlich an Geschmack, nur stärker noch gewürzhaft, und ohne die mindeste Säure. Die Frucht reift Ende Novembers, welkt aber gerne, dauert deshalb nicht leicht über drey, vier Monathe, und erfordert eine kühle Obstkammer, und spätes Abnehmen vom Baum. — Vom allererstem Rang.

80. **Die Weiberreinette.** Reinette Pomme Madame. Diel I. S. 133. — Eine große schöne, recht gute Reinette, meistens etwas platt, aber von sehr unregelmäßiger Form. Die Breite

$3\frac{1}{2}$ oder $3\frac{1}{4}$ Zoll, die Höhe 3 Zoll. Die Farbe ist anfänglich schönes Hellgrün, hernach helles Citronengelb. Auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von einer etwas schmutzigen Röthe. Puncte und Rostflecken sind häufig. Viele bekommen auf der Sonnenseite fast linsengroße Leberflecken mit eingesenkter Schale, wie Narben, worunter das Fleisch etwas stippig wird. Die Frucht riecht sehr wenig und welkt erst im Frühjahr. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnicht, saftig, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst ziemlich stark, und trägt sehr reichlich und bald. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, wo sie den Geschmack verliehrt. — Vom ersten Range.

81. **Die Lothringer grüne Reinette.** Diel I. S. 137.—Im Elsaß Reinette Allemande genannt. Ist von einer etwas kugelförmigen Plattform, mit deutlichen Rippen und die gewöhnliche Breite beträgt $3\frac{1}{4}$ Zoll, die Höhe $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Wölbung nach dem Kelch ist indessen immer merklich kleiner als die nach dem Stiel. Die Farbe ist anfänglich schönes Hellgrün, das erst mit der vollen Zeitigung etwas gelb wird. Ueberall ist die Schale mit vielen feinen grauen Puncten besetzt, die auf der Sonnenseite etwas röthlich werden können. Das Fleisch ist grüngelblich weiß, locker, weich, grobkörnicht, voller Saft, und von feinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende Novembers, ist um Weihnachten am brauchbarsten, hält sich aber bis zum Frühjahr. Gedämpft macht sie ein sehr zartes zerfallenes Essen. — Vom zweyten Range.

82. **Die Harlemer Reinette.** Diel II. S. 64. — Eine sehr vortreffliche Winterreinet-

te, so schätzbar für die Tafel, als für die Oekonomie. Die Form ist stets platt, und nicht selten unregelmäßig. In ihrer Wölbung nach dem Kelch weicht die Frucht wenig von derjenigen nach dem Stiel ab. Die Breite beträgt wohl $3\frac{1}{2}$, und die Höhe fast 3 Zoll. Die Schale ist gelbgrün. Ueber und über ist dieselbe mit vielen hellbraunen Puncten besetzt, wobey noch Rostflecken und Anflüge von Rost nicht selten sind. Auf der Sonnenseite ist ein leichter Anflug von einer bräunlichen Röthe. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, weich, markicht, voll Saft und von einem sehr angenehmen süßen weinartigen Geschmack. — Der Blattstiel hat selten Afterblätter. Diese vortreffliche Frucht zeitigt im November, und hält sich bis ins Frühjahr. Sie muß aber spät abgenommen werden. Sie gedeiht auf dem Hochstamm sehr gut. — Vom ersten Range.

83. **Der Goldpepping.** Pepping d'Or, Diel II. S. 69. — Dieser Apfel ist fast von allen Pomologen beschrieben, wie man es aus den vielen vom Herrn Hofrath Diel angeführten Nahmen sehen kann, wohin unter andern auch Knoop, Tab. IX. Du Hamel, Tab. VII. und Teutsch. Obstg. 1796. Nro. 19. gehören. Von seinen vielen andern Nahmen will ich hier noch folgende hersetzen: Reinette d'Angleterre. Pomme d'or. Goud Pepping. Little-Pepping. Goudelings-Pepping. Pepping d'Angleterre. Reinette d'or. Englische Reinette. Gelbe englische Pipe. — Dieser kleine köstliche Apfel, dessen Werth jetzt durch viele andere ihm gleichkommende, oder ihm noch übertreffende etwas verringert worden ist, hat am Hochstamm gewöhnlich 2 Zoll Breite und etwas über

1¾ Zoll Höhe, und die Wölbung um den Stiel und den Kelch ist nicht viel verschieden. Die Schale ist gelbgrünlich, wird aber im Liegen schönes Goldgelb, besonders die Sonnenseite. Dabey ist die Schale stark mit Puncten von gelbbrauner Farbe besetzt, die bey stark besonnten Früchten bräunlich roth sind. Das Fleisch ist gelblich, fest, nach Weihnachten weich, sehr fein, sehr voll Saft, und von einem erhabenen zuckerartigen Weingeschmack. Der Baum bleibt einer von den kleinsten, und seine große Fruchtbarkeit hindert seinen Wachsthum noch mehr. Er geht schön in die Luft, und es ist nicht rathsam, den Baum in der Mitte viel auszulüften, denn die Aeste gehen dadurch gern zu weit aus einander, und der Wind peitscht an dem schlanken Holz die Früchte leicht ab. Die Frucht zeitigt im November und hält sich bis in den März. Wird die Frucht nicht sehr spät abgethan, so welkt sie bald. — Vom allerersten Range.

NB. Welchen köstlichen Wein müßte diese Frucht liefern!

84. **Die Reinette von Sorgvliet.** Reinette de Sorgvliet. Diel II. S. 75. — Knoop Tab. IX. Ehrst, S. 478. Nro. 90. Eine holländische Tafelfrucht von einer schönen Größe. Ihre Form ist fein gerippt und platt, die Wölbung um den Stiel von derjenigen um den Kelch wenig verschieden. Die großen, in die Breite länglich geschobenen Früchte sind 3½ bis 3¾ Zoll breit, der kleine Durchmesser nur 3 Zoll, und die Höhe beträgt 2½ bis 2¾ Zoll. Die, abgerieben, glasartig glänzende Schale ist gelblich hellgrün. Auf der Sonnenseite bemerkt man selten einen leichten Anflug von einer lichtbräunlichen Röthe. Häufiger aber mehrere carmosinro-

the Fleckchen. Die ganze Schale ist dabey sehr schön, regelmäßig und fein punctirt. Das Fleisch ist weißgelb, fein, körnicht, abknackend, erst fest, nachher weich, sehr voll Saft, und von einem sehr angenehmen Geschmack. Der Baum wird ansehnlich groß und wächst sehr gesund. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den Sommer. Man muß sie nicht vor Ende Octobers pflücken. — Vom ersten Range.

85. Der Goldzeugapfel.*) Diel III. S. 115 — Ein sehr schöner, ansehnlich großer vortrefflicher Tafelapfel. Seine wahre Form nähert sich ungemein der Kugelform, und ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{3}{4}$ hoch. Die Farbe der glänzenden Schale ist anfänglich schönes Hellgelb, mit breiten bandartigen hellgrünen Streifen vom Kelch bis zum Stiel. Die übrige Farbe wird im Zeitigen auf der Sonnenseite das schönste erhabene Goldgelb, zuweilen mit einem feinen Roth überschillert. Puncte sind sehr häufig. Das Fleisch riecht sehr angenehm. Es ist unter der Schale sehr gelb, nach dem Kernhaus etwas weißer, locker, markicht, voll Saft, und von dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack mit einer sehr versüßten Weinsäure vermischt. Die Kelchröhre zieht sich meistens ganz schmal bis auf das Kernhaus herab. Der Baum wird ansehn-

*) Man kann behaupten, daß fast eine jede Baumschule eine andere Sorte für den Drap d'or verkauft, und besonders ihre Surrogate aus der Familie der mancherley Goldreinetten nimmt. Die Ursache hiervon liegt zum Theil darin, daß die Engländer und Holländer wieder ihre eigenen Draps d'or haben. Miller's Embroidered Apple gehört nicht einmahl unter die Reinetten, und ist vielleicht gar ein Pomme panachée? — Der Character-Apfel hingegen paßt auf Du Hamel's gar nicht, und doch verwechselte man ihn damit. Diel.

sehnlich groß, und ist jährlich fruchtbar. Das Blatt sitzt meistens schief auf dem Stiel. Die Frucht zeitigt im November und hält sich in einem kühlen Gewölbe bis in den Februar, wo sie aber gerne melbig und fade wird. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert einen recht guten Boden und warmen Sonnenstand. Er schickt sich wegen seines feinen Holzes zu allen Formen, und ganz vorzüglich zu Pyramiden.

86. **Die Champagner Reinette.** Reinette platte de Champagne. Diel III. S. 122. — Eine ganz ungemein schöne, vortreffliche Winterfrucht für die Tafel, welche bey ihrer großen Fruchtbarkeit noch das Vorzügliche hat, daß sie gehörig gebrochen, gar nicht welkt. Sie ist in ihrer Form sehr regelmäßig, fast mit gleichen Wölbungen um Kelch und Stiel, und stets sehr schön platt. Ihre gewöhnliche Breite ist 3 Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Der sehr lange Kelch steht in die Höhe. Die Einsenkung, in der er steht, ist sehr weit geschweift. Die Stielhöhle ist stets mit einem feinen gelbgrauen Rost bekleidet. Die Farbe der mit Duft belaufenen Schale ist anfänglich ein helles Strohgelb, hernach schön blaß citronengelb, öfters mit einem sehr unbedeutenden leichten Anflug von rosenartiger Röthe, und mit vielen feinen grünen oder gelblichen Fleckchen. Das Fleisch hat eine schöne hellgrüne Ader um das Kernhaus, und einen angenehmen zuckerartigen Geschmack, der mit der feinsten Weinsäure vermischt ist, und etwas fein nach Rosen schmeckt. Der Baum wird nicht groß, und wächst nicht sehr lebhaft, ist aber ungemein fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Novem-

ber, oder December, und hält sich bis zum Frühjahr. — Vom ersten Range.

87. Die punctirte Reinette. La Reinette punctée. Diel III. S. 127. — Ein mittelmäßig großer sehr guter Apfel für den Winter und eine schätzbare Tafelfrucht, wovon der Baum sehr fruchtbar ist. Er sieht stets spitz auslaufend a s, ist aber doch oft an der Kelchwölbung ziemlich abgestumpft, oder etwas platt. — Die Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll.

Die Farbe ist ein helles gelbes Grün, das im Liegen gelber wird, und die grünliche Farbe verliert. Nur höchstselten sieht man auf der Sonnenseite einen feinen Anflug von einiger Röthe, sondern die Schale ist nur rundherum mit hellgrauen Puncten reichlich besetzt. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, fest, und von einem angenehmen, fein weinsäuerlichen, erquickenden Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist ungemein fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December, ist im Jenner am besten, hält sich aber bis in das Frühjahr. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum muß, wie die Champagner Reinette, einen sehr guten Boden, und eine warme Lage haben.

88. Die Citronenreinette. La Reinette de Citron. Diel III. S. 132. — Eine lachend schöne Apfelfrucht für den Winter, die auch hochstämmig sehr gute Aernten liefert. Hochausseh ende Früchte sind $2\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll breit, und fast eben so hoch. Etwas breitgedrückte hingegen sind oft 3 Zoll breit und nur stark $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Die Farbe ist anfänglich ein schönes, glänzendes Hellgelb, das im Liegen ein vortreffliches, reines Citronengelb wird. Auf der Sonnenseite

ist

ist sie manchmahl mit einem blassen Rosenroth leicht angelaufen. Die Frucht riecht schwach violenartig. Das Fleisch ist von einem sehr erquikkenden, angenehmen, zuckerartig weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird nicht groß, und trägt jährlich Früchte. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich, ohne zu welken, bis in das Frühjahr, und länger. — Vom ersten Range.

NB. Erfordert einen guten Boden und warmen Stand. Vortrefflich zu Zwergbäumen, wo die Frucht größer und noch weit delicater wird.

89. **Die gelbe Sommerreinette.** La Reinette jaune d'Eté. Diel III. S. 138. — Ein schöner, recht guter Apfel für die Tafel. Seine Form ist meistens etwas hoch, doch aber dabey noch platt aussehend, ja manche Früchte sind wirklich platt. Die Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe ist gelbliches Grün, hernach helles Citronengelb, das auf der Sonnenseite dunkler, oder goldgelb aussieht. Die Frucht hat, besonders an der untern Wölbung, allerley Rostfiguren. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, fest, saftig, und von einem sehr feinen angenehmen, reinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im halben September, und ist haltbar bis in den November. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB Muß so lange als möglich am Baum hangen, sonst welkt sie zu sehr.

90. **Die Reinette von Normandie. Die Normännische Reinette.** La Reinette de Normandie. Diel III. S. 142 — (Christ's Reinette de Normandie Nro. 92. ist die Edelreinette.) Eine überaus köstliche Tafelfrucht. Sie

ist fast platt aussehend, und von der Mitte gegen den Kelch mehr abnehmend als nach dem Stiel. Ihre Breite ist stark 3, oft $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe beträgt nur $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Farbe ist fast Goldgelb, das aber auf der Sonnenseite, bey frey hangenden Früchten, durch einen leichten Anflug von einer orleanartigen Röthe noch erhoben wird, mit vielen kleinen eingesenkten Fleckchen, und andern Puncten. Das Fleisch ist von einem erhabenen zuckerartigen Weingeschmack. Der Baum ist in der Jugend nicht sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Anfange oder manchmahl in der Mitte des Octobers, und hält sich 3 Monate, wo sie passirt ist. — Vom ersten Range.

NB. Erfordert einen sehr guten Boden, und eine warme Lage.

91. Die Marzipanreinette. *) Diel III. S. 147. — Eine sehr gute Herbstfrucht für Tafel und Küche. Sie ist etwas platt aussehend, oder nähert sich auch der Kugelform. Die Wölbung nach dem Kelch ist aber stets merklich kleiner als nach dem Stiel. Die Breite beträgt gewöhnlich $3\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe stark $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die im Liegen zähe fettig werdende Schale, ist gelblichgrün, oder blaßgelb. Auf der Sonnenseite sieht man einen leichten Anflug von einer unansehnlichen Röthe, mit roth eingefaßten Puncten. Die Frucht hat einen äußerst angenehmen Geruch wie Macronen. Das Fleisch hat eine große grüne Ader um das Kernhaus, und

*) Manche werden diese Frucht nicht unter den Reinetten, sondern unter den platten Aepfeln suchen. Sie gehört aber offenbar unter die natürliche Familie der Pearmainen. Diel.

und einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und ist ziemlich fruchtbar. Die Frucht zeitigt im October, ist aber mit Weihnachten passirt. — Noch vom ersten Range.

92. **Die Reinette von Windsor.** Reinette de Windsor. Rein. monstreuse Christ, n. 44. — Dieses ist die größte unter den Reinetten und eine sehr seltne und vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel ist etwas länger als dick, am Baume weißlich grün und punctirt, beym Zeitigen schön gelb. Er bekommt zuweilen Warzen und rauhe Flecken. Sein Fleisch ist solid und delikat, der Saft erhaben. Er dauert wider die Art der groben Früchte, die gern porös und leicht sind, ein ganzes Jahr. Der Baum wird groß und stark. Seine Sommerschosse sind röthlich, sehr wenig punctirt, und die Augen stark, platt aufliegend mit platten Augenträgern.

93. **Die Nordreinette.** Reinette du Nord. Christ. n. 45. — Diese stammt auch aus England her. Sie ist grasgrün, ziemlich groß, etwas hoch gebaut. Das Fleisch ist so zart, daß es fast unglaublich ist. Die erste Schale läßt sich abziehen, wie bey Kartoffeln. Er ist in 4 bis 5 Monathen nach dem Abnehmen eßbar, hält sich indeß bis in das zweyte Jahr. Der Baum macht schönes Holz, ist sehr tragbar, dauerhaft, und seine Blüthe widersteht fast aller widrigen Witterung.

94. **Die glänzende Reinette.** Reinette glacee. Christ n. 64. — Eine sehr rippige Reinette, dem weißen Wintercalvill an Größe und Gestalt sehr ähnlich, breit und glatt, und von schätzbarer Güte. Sie ist mehrentheils ganz gelb, glatt, glänzend, mit weißen Puncten, bisweilen mit einem schwachen röthlichen Anstrich

auf

auf der Sonnenseite; häufig mit einem langen Stiel in einer großen Aushöhlung, und einem tiefliegenden Kelche mit Falten umgeben. Bey ungünstiger Witterung nimmt dieser Apfel leicht schwarze Rostflecken an, die ihn endlich faulend machen. Sein Fleisch ist fest, hat stark süßen Saft und einen höchst delikaten Rosen-Parfum. Er hält sich sehr lange.

95. Die Reinette von Clareval. *) Christ, n. 71. — Ein mittelmäßig großer, etwas hochgebauter Apfel, von vieler Güte, der 5 ganz flache Rippen hat, glatt und gelb ist, worunter die grüne Farbe stark spielt. Er ist überall mit Sternpuncten besäet. Der Kelch steht in einer Einsenkung, die von 5 flachen Beulen umgeben wird. Der Stiel ist etwas dünne und nicht sehr kurz. Das Fleisch ist fein, mild, sehr saftig mit einem pikanten Parfum. Gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ader umgeben. Er ist gegen Ende Decembers zeitig. — Vom ersten Range.

96. Die Neuyorker Reinette. Nowtown-Pipping. T. O. G. 1800. X. S. 223. Christ. n. 100. — Einer der vorzüglichsten Aepfel, der aus Amerika gekommen. Seine Größe ist sehr mittelmäßig, und er ist wohl gebildet, etwas höher als dick, mit einer mäßig vertieften Kelcheinsenkung. Seine Schale ist glatt und zart, übrigens gelb, mit grauen Puncten besetzt, die zum Theil sternförmig sind, und gegen den Kelch immer kleiner werden. Auf der Sonnenseite wird er bey der Lagerreife sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, von angenehmen Saft und trefflichem Parfum. Auch sein Geruch ist erquikkend.

*) Eine ehemahl. Abtey bey Clermont in Frankreich.

kenb. Seine Zeitigung erfolgt im Januar, und dauert weit in den Sommer hinein. Der Baum hat schmahle und spitze Blätter, kleine aufliegende spitze Augen, und platte Augenträger.

97. **Der Deutsche Pepping.** Pepping Allemand. Christ n. 105. — Dieser alte in Deutschland bekannte Apfel ist etwas länglich, von glatter Schale, grünlich gelber Farbe mit gelbbräunlichen Puncten. Sein Fleisch ist fest, sehr weiß, voll hochweinsäuerlichen Safts und von köstlichem Geschmacke; jedoch kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich 8 bis 9 Monath, und ist nicht zu verachten. Der Baum, die Blüthe ꝛc. ꝛc. gleichet dem englischen Goldpepping sehr; auch trägt er fleißig.

Classe IV. Ordnung II.

Reinetten, rothe.

98. **Carmeliterreinette.** Reinette de Carmes. Diel I. S. 141. — (Wird häufig auch wohl Reinette rouge genannt.) Die Form dieser vortrefflichen Reinette ist meistens etwas spitzig hochlaufend, und die Breite stark $2\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe $2\frac{1}{4}$. — Oft ist dieselbe aber auch von einer etwas platten Form, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, etwas über 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe ist Gelbgrün, zuletzt ganz gelb, doch so, daß um den Stiel stets grünliche Flecken oder Streifen übrig bleiben. Die Sonnenseite ist von einer schönen Blutfarbe mit dunkleren Streifen und vielen feinen nicht fühlbaren weißlichen Puncten. Das Fleisch hat einen ziemlich starken Wohlgeruch, ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, körnicht, voll Saft, krachend und etwas gröblich im Genuß, aber von einem sehr angenehmen weinsü-

ßen

ßen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft und erfordert einen guten Boden. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr, welkt alsdann aber sehr. — Vom ersten Range.

99. **Die lange rothgestreifte grüne Reinette.** Reinette verte longue panachee. Diel I. S. 145. — Teutscher Obstgärtner 1798. Nro. 39. Die grüne Bandreinette. (Die Streifen sind indessen nicht bandartig). Diese vortreffliche Reinette ist wahrscheinlich ein teutsches Kerngewächs. Die gewöhnliche Breite ist meistens $2\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe einige Linien niedriger. Der Stiel ist häufig von einem schnabelförmigen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Grundfarbe ist anfänglich Hellgrün. Die Sonnenseite ist mit einem meistens schmutzigen, selten schönen Roth, entweder geflammt, und streifenartig gezeichnet, oder wirklich in getuschtem Grund abgesetzt gestreift. Ueber den ganzen Apfel findet man grauliche Puncte, und nicht selten auch Anflüge von ziemlich großen Rostflecken. Das Fleisch ist ohne Säure, sondern kraftvoll weinsüß. Der Baum wird ansehnlich groß, und ist durch seine feinen Triebe sehr kenntlich. Soll diese herrliche Frucht recht gut werden, so muß das Erdreich nicht mager und cultivirt seyn. Die Blüthe ist nicht zärtlich. Die Frucht zeitigt im December, welkt nicht, und hält sich bis in den Sommer. Vom ersten Range. —

Hierzu gehört Fig. 4860.

100. **Die gestreifte Reinette.** Reinette rayee. Sicklers Teutsch. Obstg. 1799. X. St. S. 201. Nro. LVIII. Taf. 10. — Diese Frucht ist eine der schönsten unter den Reinetten, so-

wohl

wohl wegen ihrer Form und glühenden Farbe, als auch wegen ihrer Dauer und Geschmack. Der Apfel ist länglich und rundet sich gegen den Stiel kürzer zu, als nach dem Kelche. Seine Breite beträgt $2\frac{3}{5}$ Zoll, die Höhe $2\frac{1}{2}$. Die Grundfarbe ist hellgelb, auf der sich die schönsten rothen Streifen breit und schmahl, lang und kurz hinziehen. Auf der Sonnenseite sieht man einige hellgelbe Stellen mit vielen zarten Puncten bestreut. Das Fleisch ist angenehm süß und würzhaft. Der Stamm ist mittelmäßig stark. Das Tragholz wechselt unordentlich. Der Baum trägt gut. Die Frucht wird im November zeitig und eßbar, und hält sich bis in den Junius. Es ist einer der besten Tafeläpfel, läßt sich aber auch zu Compots und zum Welken gebrauchen. — Vom ersten Range.

101. Der Weilburger. Diel I. S. 149. — Ein vortrefflicher Apfel, dem Winterborstorfer ähnlich, nur ist er nicht so platt, mehr kugelförmig und spitzer gegen den Kelch. Die Breite des Apfels beträgt gewöhnlich $2\frac{1}{4}$, die Höhe völlig 2 Zoll. Die ganz glatte Schale ist helles Strohgelb. Wohin die Sonne scheint, färbt sich die Frucht schön carmosinroth. Auf der Schattenseite sind äußerst feine graulichte Puncte, öfters auch rostfarbige Warzen oder Flecken. In der rothen Farbe hingegen stehen schöne dunkelröthere Puncte, in deren Mitte das feine graue Pünctchen sitzt. Die Frucht riecht angenehm, und fein violenartig. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, voll Saft, ohne Geruch, und dem Borstorfer an Geschmack sehr ähnlich. Das Kernhaus ist groß, offen. Der Baum wird sehr und alljährig tragbar. Das Blatt ist zuweilen 5 bis 6 Zoll lang, und nur $2\frac{1}{2}$ breit. Der Apfel zeitigt

tigt im December, behält im Frühjahr noch seinen vollen Saft, und hält sich bis in den Sommer, ohne unschmackhaft zu werden, oder zu welken, — Vom ersten Range.

NB. Wahrscheinlich eine deutsche Kernfrucht, und gehört in die Familie der Peppinge.

102. Korber Borstorfer. Diel I. S. 153. — Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 46. Seine Form ist mehrentheils platt, und verliert sich nur selten in das Zugespitzkugelförmige. Er ist zuweilen $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, gewöhnlich aber nur $2\frac{1}{4}$ hoch und $1\frac{3}{4}$ breit. — Die Grundfarbe ist grüngelblich, wird aber im Liegen fast so gelb wie der gewöhnliche Borstorfer. Die Sonnenseite ist dunkelcarmosinroth, das manchmahl etwas schmutzig aussieht, und abgesetzt stark gestreift ist. Das Fleisch riecht sehr sanft und angenehm. Es spielt ins Grüngelbliche, zuletzt ins Gelbliche, ist fein, fest, sehr saftig, und von einem sehr angenehmen zuckerartigen Reinettengeschmack. Der Baum wächst ungemein lebhaft und liefert jährlich Früchte. Die Augen sind außerordentlich klein, und sehr fest aufliegend. Die Frucht ist schon im November genießbar, bekommt im December ihre beste Reife, hält sich aber fast ein ganzes Jahr in guten Gewölben. — Vom ersten Range.

103. Weißer Pepping. Diel I. S. 158. — Knoop. Tab. IV. Pepping. Pepling. Ein lachend schöner, wie ein in Wachs boussirter kleiner Apfel, von sehr unregelmäßigen Formen, doch meistens etwas walzenförmig, und zugespitzter gegen den Kelch als gegen den Stiel. Er ist 2 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ hoch. Die sehr zarte Schale ist helles Blaßgelb, und ist mit vielen, fühlbaren, grauen, feinen Puncten besetzt. Die Son-

Sonnenseite ist mit einem schwachen, etwas ockerartigen Roth angelaufen. Die Frucht riecht fein violenartig, und das Fleisch ist weiß, weich, von wenigem Saft und von einem gewürzhaften Geschmack ohne Säure. Alle Kammern des Kernhauses fließen gleichsam in eine zusammen. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber ohne zu welken bis in das Frühjahr — Vom zweyten Range.

104. Edler Winterborsdorfer. Diel II. S. 80. — Die Franzosen nennen ihn la Reinette bâtarde, Pomme de Prochain und Reinette d'Allemagne. Knoop Tab X. Borsdorfer Appel. Zink. Tab. VIII. Nro. 63. Mayer Tab. XXI. Fig. 34. — Sickler's T. O. G. 1795. Nro. 14. — Außerdem bey allen wahren alten und neuen deutschen Pomologen, und in jeder Baumschule. — Die Form dieses ächten deutschen Apfels ist regelmäßig und rein apfelförmig, ohne alle Rippen und Falten. Die Wölbung nach dem Kelch ist merklich kleiner als die nach dem Stiel. Er ist $2\frac{3}{4}$, selten 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ hoch. Die Farbe ist wachsartiges Weißgelb. Im Liegen wird diese Farbe schönes Goldgelb. Die Sonnenseite hingegen ist mit sehr schönem glänzenden Blutroth vermaschen. In dem Roth sind die Puncte gelblich, in dem Gelben zimmetfarben, oder bräunlich, überhaupt aber nicht häufig. Erhabene gelbgraue Warzen hingegen und feine streifenartige Rostanflüge sind bey dieser Frucht etwas gewöhnliches. Die Frucht riecht erst überzeitig. Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend, und erst nach Weihnachten mürbe. Der Saft ist nicht zu reichlich, und der Geschmack eigenthümlich erhaben zuckerartig mit ei-

ner kaum bemerkbaren Weinsäure vermischt, die nach Weihnachten bey uns schon lange verschwunden ist. Der Baum, als ein recht deutsches Gewächs, wird einer mit von den allergrößten. — Seine Tragbarkeit kömmt spät, und in gutem Boden erst nach 15 bis 20 Jahren, wo er dann reichlich sich verzinset, aber nur über das andere Jahr. Er braucht zur Ausbildung seiner Fruchtaugen, die er erst meistens an langen Fruchtrothen ansetzt, 4, 5 bis 6 Jahre, und daher seine späte Tragbarkeit. Diese Menge von langem feinem Fruchtholz gibt ihm das Ansehen von feinholzigem Wuchs, und daß sich seine Aeste flach wölben. Dieses und das so kenntliche Laub zeichnet ihn sehr aus. Das hellgrüne glänzende Laub ist fast rund 3¼ Zoll lang, 2½ breit, meistens noch weit kleiner. Die Zeitigung dieser Frucht ist nach dem Clima sehr verschieden, und an dem nähmlichen Ort nach dem verschiedenen Stand und Alter der Bäume. Gemeinhin fällt sie in den December oder Januar. Je älter der Baum, je früher die Zeitigung. — Vom allerersten Range.

Außer der vielfältigen andern Benutzung die dieser Apfel verstattet, gibt er auch einen vortrefflichen Cider, der, wenn er 4 — 6 Jahr alt ist, alle schlechten Rhein-, Mosel- und Frankenweine (von Würzburgs und Werthheims besseren Sorten ist hier die Rede nicht) weit übertrifft.

105. Herbstborstorfer. Diel II. S. — Elsholz S. 178. Früher Borstorfer. Weinmann, Malus sativa Borgsdorf. præcox. — Gmelin, Tom. VII pag. 586. Knoop, pag. 22. — Zink Tab. II. N. 18. Der Sommerborstorfer. — Mayer, To

III. Tab. XXIII. Fig. 38. — Sickler's T. O. G. 1801. S. 28. N. 72. — Dieser Apfel, der im Geschmacke ganz mit dem Winterborsdorfer überein kömmt, zeitigt im, oder schon Anfange Septembers, und verliert von seinem saftvollen Geschmack, wenn der Winterborstorfer anfängt vortrefflich zu seyn. — Der Baum ist in Allem dem vorher beschriebenen ähnlich, nur scheinen die Blätter etwas dunkler grün, die Triebe bräunlicher und mehr punctirt zu seyn, die Frucht weniger Roth anzunehmen, und der Baum früher fruchtbar zu werden. Als Pyramide, oder Spalier, auf Johannisstamm, — denn auf Wildling trägt er des starken Schnitts wegen nicht — liefert er sehr viele ungemein schöne Früchte.

106. Der größte Borsdorfer. Der böhmische Borsdorfer. Christ, n. 96. — Dieser Apfel ist mit dem edlen Winterborsdorfer nahe verwandt. Sein Fleisch gleicht ihm und sein Geschmack hat zwar auch viel ähnliches, doch hat er nicht ganz seinen Parfum, so vortrefflich er auch ist. Seine Form ist länglich, und gegen den Kelch, der mit Falten umgeben ist, etwas zugespitzt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünctchen besäet, welche mit einem weißen Rande umgeben sind. Er hat öfters Warzen. Er hält sich länger in den Winter hinein als der edle Borsdorfer. Der Baum gleicht an Holz und Wuchs gänzlich dem eben genannten, hat aber den Vorzug, daß er früh, und oft schon im zweyten Jahre nach der Pfropfung trägt, und überhaupt sehr fruchtbar ist.

107. Der marmorirte Sommerpepping. Diel II. S. 89. — *) Ein nicht ansehnlicher, aber vortrefflicher Tafelapfel. Er hat die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers, läuft aber von der Mitte aus gegen den Kelch zu mehr abnehmend. Seine Breite ist $2\frac{1}{4}$, seine Höhe $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll. Der Kelch ist weit offen und mit vielen, oft zehn perlförmigen feinen Rippen umgeben. Die Schale hat eine glänzende etwas marmorartige Schmutzfarbe von trübem Grün, gelb und etwas roth vermischt. Das Roth wird aber auf der Sonnenseite sichtbarer. Die Puncte sind nicht häufig, aber deutlich, fein und grünlich weiß. Das Fleisch ist etwas ins Grünliche spielend, fein voll Saft, locker, sehr markicht, und von einem zuckerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhabenen Geschmack. Diese Frucht zeitigt im halben September, oder im Anfange Octobers, und hält sich 6 bis 8 Wochen. — Vom ersten Range.

108. Die englische Birnreinette. Pe Renet. Diel III. S. 152. — Ein mittelmäßig großer vortrefflicher Herbstapfel für die Tafel. Er läuft von der Mitte gegen den Ke ziemlich zugespitzt aus, und die Stielwölbu ist dagegen breit und platt. Die Breite beträ selten 3 Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Z Die Grundfarbe ist anfänglich ein etwas dü res Grün, das im Liegen nach und nach flec weise gelblich wird. Die Sonnenseite hinge ist bis zur Hälfte der ganzen Frucht, kurz gesetzt, jedoch nur wenig mit einem trüben

*) Es gibt bey andern Pomologen noch mehr Aepfel, auch Sommer-Peppings genannt werden, von marmorirten Sommer-Pepping aber verschieden

mosin gestreift. Auf der Schattenseite sieht man ziemlich viele schwarzbräunliche Puncte. Die Frucht riecht fein und angenehm; und so auch das Fleisch. Das Fleisch ist voll Saft, sehr markicht, weich, und von einem erhaben zuckerartigen Geschmack, durch den eine feine Weinsäure durchsticht. Der Baum wächst langsam. Die Frucht zeitigt im Anfange Octobers, und hält sich zwar einige Monathe, ist aber im Anfange der Zeitigung am köstlichsten. — Vom ersten Range.

NB Erfordert sehr guten Boden und warmen Stand. Geräth als Zwergbaum am besten.

109. Der grüne Borstorfer. Diel III. S. 156. — (Christ's grüner Borstorfer ist es nicht.) Ein an Form und Größe dem bekannten Winterborstorfer äußerst ähnlicher Apfel, und der selbst als Tafelfrucht alle Achtung verdient, in der Oeconomie aber unvergleichlich ist. Die Farbe ist anfänglich schönes Hellgrün, das im Liegen nur etwas gelblicher wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem bräunlichen trüben Roth verwaschen. Die Puncte hingegen sind im Rothen nicht häufig, aber schön grauweiß von Farbe und dunkler roth eingefaßt. In der grünen Farbe hingegen bestehen die Puncte in ziemlich zahlreichen, hellgrüneren Flecken in der Schale. Das Fleisch ist von einem zwar gewürzlosen, aber angenehmen süßartigen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und wird viel früher fruchtbar als der Winterborstorfer. Die Frucht reift im December und hält sich den Winter hindurch. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Bey den Früchten findet man viele Zwillinge.

110. Der süsse Borstdorfer. Diel III. S. 161. — Ein mittelmäßig großer, und in seiner äußeren Form einem recht starken Winterborstorfer, in seinem Colorit aber dem eben beschriebenen vollkommen ähnlicher, und wegen seiner langen Haltbarkeit für die Wirthschaft schätzbarer Apfel. Die Sonnenseite ist mit einem schönen Blutroth nur leicht verwaschen, und oft besteht dieses nur in einem bloßen Anflug. Außer den rothgefaßten Puncten sieht man noch figurenähnliche feine Rostanfluge. Die Frucht riecht fein und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, fest, ziemlich saftig, und von einem reinen süssen Zuckergeschmack. Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er wird aber etwas spät recht fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Jänner, oder Februar, und hält sich vielleicht länger als ein Jahr. — Vom zweyten Auge.

NB. Muß erst spät im October abgethan werden, sonst welkt sie etwas.

111. Der gestreifte Pepping. De gestreepte Pepping. Diel III. S. 165. — Ein kleiner, jedoch sehr guter Apfel für die Tafel. Er ist platt, und die Wölbung um den Kelch ist derjenigen um den Stiel sehr ähnlich. Seine Breite beträgt 2 Zoll, und die Höhe 1½ Zoll. Um die Stielwölbung sieht man einen zersprengten Rost. Die Grundfarbe ist grünlich gelb, wird aber im Liegen bey der Zeitigung schön goldgelb, wobey die Sonnenseite mit abgesetzten, Carmosinstreifen ziemlich stark besetzt und zwischen diesen noch getuscht ist. Auf der ganzen Schale sind schöne graue Puncte deutlich und ziemlich häufig zu sehen. Die Frucht riecht nicht, welkt aber sehr gern, wenn sie nicht sp-

spät abgethan wird. Das Fleisch ist weißlich, fein, fest, saftvoll, und von einem angenehmen, etwas fein reinettenartigen Zuckergeschmack. Der Baum bleibt klein, und treibt feines Holz, ist aber sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich wohl den Winter hindurch, welkt aber zuletzt zu sehr. — Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert gutes Erdreich, und einen warmen Stand, sonst wird die Frucht schlecht.

112. Die Muskatenreinette. La Reinette musquée. Diel III. S. 169. — Christ, Nro. 42. Teutscher Obstgärtner, Band XI. 1799. 3. Stück, Nro. LV. Taf. 9. Die Muskatellerreinette. — Eine mittelmäßig große, aber für die Tafel eine wahrhaft köstliche Winterfrucht, die dabey das seltene Verdienst hat, daß sie nicht welkt, hochstämmig vortrefflich geräth, mit gleichbleibendem Geschmack bis in den Sommer haltbar, und schon frühzeitig äußerst fruchtbar ist. — Ihre wahre Form ist gegen den Kelch etwas stumpfspitz auslaufend, und die Stielwölbung ist breit oder flach. Die Breite, wenn der Baum nicht zu voll hängt, ist 3 Zoll, und die Höhe 2½ Zoll, mit feinen Rippen, manchmahl auch noch mit 3, 4 bis 5 schönen Fleischwärzchen umgeben. Ueber die Frucht selbst sieht man auch oft deutlich mehrere feine Rippen bis zur Stielhöhle hinlaufen, die bald glatt, bald auch stark rostfarbig ist. Die Grundfarbe der geschmeidigen Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, das aber mit der Reifzeit schönes Citronengelb wird, oft aber auch etwas trübe bleibt. Dabey ist aber die Frucht rundherum, vom Stiel bis zum Kelch, mit schönen kurzabgesetzten dunk-

len Carmosinstreifen stark besetzt, und dabey sind recht besonnte Früchte auf der Sonnenseite so stark noch mit Carmosinroth getuscht, oder wirklich verwaschen, daß man nur mit Mühe die Streifen sieht. Rostflecken sind nicht selten, auch sieht man manchmahl, besonders um den Kelch, kleine Anflüge von Rost. Das Fleisch ist fein, im Kauen etwas rauschend, körnicht, voll Saft, und von einem ganz vorzüglich angenehmen gewürzhaft zuckerartigen Geschmack, der eine Mischung von Muskat und Fenchel zu seyn scheint. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, welches zum Theil von seiner reichlichen und jährlichen Fruchtbarkeit herrührt. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis tief in den Sommer, wo sie welkt. — Vom allerersten Range.

Hierzu gehört Fig. 4861.

113. Rothe Parmänreinette. De rode Parmain-Renet. *) Diel III. S. 175. Eine mittelmäßig große, susse, schätzbare Reinette In ihrer Form und Größe hat sie mit einem star-

ken

*) Daß man sich über Sinn und Abstammung des offenbar englischen Wortes Pearmain viele Mühe gegeben, ist bekannt; man sehe z. B. nur Manger. Kein Grammatiker hat es erfunden. Man übersetzte es sogar lächerlich genug — birnförmiger Apfel, Apfelbirne, und dieses bezöge sich alsdann auf die Form. Offenbar soll dieses Wort aber auf den Geschmack gehen, der also süß und birnähnlich seyn soll, wie auch die alte ächte Pearmain wirklich ist, der man dann, wie auch so auffallend dem Goldpepping, noch so manche Nebensorten beygefügt hat, die in gar keiner natürlichen Verbindung damit stehen. Eine wahre Parmán muß zuckerartiges gewürzhaftes Fleisch haben, und deßhalb gehören auch die Bellefleurs hierher. — Sollte ich eine Muthmaßung wagen, so wäre sie folgende: — Vielleicht hat das Wort ursprünglich Pearmean geheißen, und alsdann wäre die schickliche Erklärung, daß die Frucht das Mittel zwischen der Birne und dem Apfel sey. Quintinye sagte schon, daß die Engländer ihre Pearmains mehr als das Franzobst schätzten. Diel.

ken Borstorfer viele Aehnlichkeit, nur ist sie oft noch breitgedruckter. Der Stiel steht in einer geräumigen Höhle, welche rostfarbig ist, und wovon sich der Rost oft sehr weit über die Stielwölbung, manchmahl sogar über den größten Theil der Schattenseite dicht und netzförmig verbreitet. Die Grundfarbe ist anfänglich ein blasses helles Grün hernach hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben oder blutartigen dunklen Carmosinroth stark verwaschen, worin man noch mehrere dunklere Streifen bemerken kann. Bey beschatteten Früchten sind die Streifen deutlicher. Dabey ist die Schale rundum mit vielen Puncten, manchen sternförmigen schwärzlichen Flecken, und oft auch häufig mit größeren, oft aufgesprungenen Rostflecken besetzt. Das Fleisch ist von einem süssen zuckerartigen Geschmack ohne alle Säure. Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in den März, wo sie zu sehr welkt. — Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert sehr guten Boden, sonst wird er gern krebsicht.

114. Der lange Bellefleur. La Reinette Bellefleur. Diel III. S. 180. — Knoop, Tab. VIII. Bellefleur. Lange Bellefleur. Dubbelde Bellefleur Ein wahrscheinlich noch wenig bekannter und für Liebhaber der Fenchel- oder der fein erhabenen Süßäpfel *) äußerst angenehmer Tafelapfel, zum Dämpfen aber ausgesucht gut. Seine Form ist hochaussehend, länglicht,

*) Die Holländer und Engländer speisen diese Art Früchte mit etwas Saft von der Apfelsine, oder der Citrone, wodurch sie sehr leckerhaft werden.

licht, fast etwas walzenförmig, jedoch oft auch breitgedrückt bauchicht. Er ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit und eben so hoch, mit vielen sichtbaren Rippen, die oft sogar stark und scharfkantig bis zur Stielhöhle hinlaufen. Die Farbe ist anfänglich ein schönes gelbliches Grün, hernach größtentheils goldgelb. Die Sonnenseite ist zwar nicht stark, aber mit einem schönen Carmosinroth bald geflammt streifenartig, bald nur blaß gefleckt, oder wie fein marmorirt gezeichnet. — Dabey sieht man auf der Schattenseite braune Puncte, und fast an jeder Frucht kleine und große Rostflecken. Die Frucht riecht fein und angenehm. Spät gebrochen welkt sie auch nur sehr wenig. Das Fleisch riecht fenchelartig, ist schön gelblich von Farbe, nicht saftreich, fein, und von einem erhabenen zuckersüssen zimmetartigen Geschmack. Der Baum wächst sehr stark und lebhaft, und wird schon frühzeitig recht fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert guten Boden. Er wird gern krebsicht.

115. Der gestreifte Fenchelapfel *) Le Fenouillet rayé. Diel III. S. 185. — Eine kleine vortreffliche Frucht, die wegen ihres feinen anisartigen Geschmacks von den Franzosen sehr geschätzt, von den meisten Deutschen aber den Aepfeln mit einem pikanten Geschmack nachgesetzt wird. Seine Form ist etwas kugelför-

*) Man kann diesen gestreiften Fenchelapfel als den Uebergang von dem Fenouillet blanc zu dem Fenouillet gris, Courtpendu Fenouillet, und Fenouillet rouge ansehen. Bey den Reinetten kommen also die Fencheläpfel in der I. II. und IV. Ordnung vor. Diel

förmig, doch manche Früchte haben auch ein etwas plattes Ansehen. Die gewöhnliche Breite beträgt 2¼ Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Die Farbe ist strohgelb, das bey der Zeitigung blasses Hellgelb wird. Die Sonnenseite ist mit blassem Roth getuscht, und in diesem bemerkt man etwas dunklere, kurzabgesetzte schwache Streifen, die bey beschatteten Früchten kaum bemerkbar sind. — Puncte und große braune Rostflecken sind ziemlich häufig. Das Fleisch ist von einem zuckerartigen Geschmacke, der etwas fein Anis- oder Fenchelartiges hat. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, bringt frühzeitig Früchte und schickt sich vortrefflich zu einer Pyramide. Die Frucht zeitigt im December oder Jänner, und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie zusammen welkt. — Vom ersten Range.

NB. Muß vor den ersten Nachtfrösten, wie Api, nicht abgenommen werden, sonst hat die Frucht den Anisgeschmack nicht, und welkt sehr bald ganz ein.

116. Der Rosenpepping. Le Pepping Rose. Diel III. S. 189. Ein kleiner Apfel, der wegen seiner langen Haltbarkeit für die Tafel, und vorzüglich für die Oeconomie zum Welken und Dämpfen schätzbar ist. Er hat Aehnlichkeit mit dem rothen Borstorfer. Seine Form ist etwas veränderlich, doch läuft er immer von der Mitte stark abnehmend gegen den Kelch, so daß manche Früchte stumpf zugespitzt aussehen, und hat viele sehr feine Rippen vom Kelche bis zur Stielhöhle. Die Breite beträgt 2 bis 2¼ Zoll und die Höhe stark 2¾ Zoll. Die Farbe ist anfänglich strohgelb, im Liegen schön citronengelb. Die Sonnenseite ist aber mit vielen, feinen, kurz abgesetzten dunkelcarmosinrothen Strei-

fen

fen besetzt, und zwischen diesen, etwas heller, stark getuscht. Die Puncte sind zwar häufig, aber äußerst fein und gelblich.

Die Frucht riecht fein violenartig, und welkt nicht, wenn sie nicht zu früh abgethan wird. Anfänglich ist dieselbe so fest, daß man kaum mit Gewalt nur einigen Eindruck in dieselbe machen kann, und fest bleibt sie immer. Das Fleisch ist von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Violen- oder Rosengeschmack. Häufig findet man in einer Kammer drey, und nicht selten vier vollkommene Kerne beysammen. Der Baum wächst lebhaft und gesund, wird nachher sehr fruchtbar und trägt jährlich. Die Frucht zeitigt im Jänner und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. — Vom ersten Range.

NB. Je später die Frucht abgenommen wird, desto rosenartiger wird der Geschmack, und die ersten Nachtreife im October schaden ihr nichts

117. Die Borstorferreinette. Diel IV. S. 97. Eine sehr haltbare und vortreffliche Winterfrucht, sowohl für die Tafel als für die Oeconomie. Ihre Form ist etwas veränderlich, jedoch ist die Hauptform platt. Viele Früchte sind indeß etwas länglich hochaussehend. Die Breite beträgt bey einer platten Form 2¾ Zoll und die Höhe 2¼ Zoll. Die Farbe ist ein gelbliches Hellgrün, hernach Citronengelb. Wo die Sonne hintrifft ist sie mit einem etwas hellen Roth nur leicht verwaschen, worin, wenn es schwach ist, feine, violet röthlich eingefaßte weißgraue Puncte befindlich sind. Gelbgraue Puncte, Anflüge von Rost und Warzen sind außerdem nicht selten. Die Frucht riecht fein und sehr angenehm. Das Fleisch hat mit dem Borstorfer viel Aehnlichkeit.

Der

Der Baum wächst nicht sehr stark. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis tief in das Frühjahr, wo sie ihren Saft und Güte verliert. — Vom ersten Range.

NB Der Baum ist sehr tragbar, erfordert aber guten, gebauten Grund.

118. Rothe Herbstreinette. La Reinette rouge d'automne. Diel IV. S. 103. — Eine sehr schätzbare Herbstfrucht für die Tafel, und wegen ihrer frühen Zeitigung und Fruchtbarkeit für die Oeconomie sehr achtungswerth. In ihrer wahren Form gleicht sie einem schönen Borsdorfer, ist aber doch meistens noch etwas höher gewölbt, und häufig in ihrer Rundung etwas verschoben. Eine schöne Frucht ist $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}$ Zoll hoch. Die Grundfarbe ist bey voller Reife ein schönes blasses Strohgelb. Bey besonnten Früchten ist die ganze Schale aber mit dem schönsten Carmosinroth wie lackirt, wenn man die Frucht abreibt, und in diesem Roth sieht man noch deutlich dunklere abgesetzte Streifen. Das Fleisch ist sehr weiß, und von einem erfrischenden, süß weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird nicht groß, ist aber frühzeitig und sehr tragbar. Die Frucht zeitigt Ende, oft schon in der Mitte des Septembers, und hält sich, kühl aufbewahrt, bis in den Winter, wo sie aber welk wird. — Vom ersten Range.

NB. Gibt sehr fruchtbare schöne Pyramiden. Die Frucht muß aber spät abgenommen werden, daß sie fast ganz zeitig ist, sonst welkt sie schon im November.

119. Die Forellenreinette. La Reinette rachetée. Diel IV. S. 107. — Eine wegen ihrer langen Haltbarkeit und großen Tragbarkeit sehr

sehr schätzbare Frucht für die Oeconomie, und selbst für die Tafel zu einer Zeit brauchbar, wo die guten Sorten verzehrt sind. Die Form dieses Apfels ist etwas länglicht, oder hochaussehend, und nimmt nach dem Kelch hin stärker als nach dem Stiel ab. Die Breite und Höhe beträgt gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Grundfarbe ist ein weißliches Gelb; die Sonnenseite ist stets mit einer schönen Carminfarbe verwaschen oder etwas gestreift. Bey minder besonnten Früchten sind die Streifen deutlicher. Characteristisch sind aber noch die vielen, großen Puncte, die wie sternartige Fleckchen über die ganze Frucht verbreitet sind, und die sich besonders in der rothen Farbe schön auszeichnen. Das Fleisch ist von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, aber außerordentlich fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Frühjahr, wird im May am besten, und hält sich in guten Gewölben oft ein ganzes Jahr. Eine der ersten Früchte vom zweyten Range.

NB. Der Baum erfordert recht guten gebauten Boden, warmen Sonnenstand, und scheint die Freyheit zu leiden. Die Früchte müssen sehr spät, und vor den ersten Nachtreifen nicht gepflückt werden.

120. **Die gestreifte grüne platte Reinette.** La Reinette platte rayée. Diel IV. S. 112. — Eine nur für die Oeconomie schätzbare Winterfrucht, da sie für den rohen Genuß zu wenig erhabenes Gewürzhaftes hat. Ihre Form ist stumpf zugespitzt, mit sehr flachen Rippen. Sie ist 3 bis $3\frac{1}{8}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. — Die Farbe ist ein schönes Hellgrün, sehr spät mit der Zeitigung gelblich grün, oder etwas hellgelb. Die

Son-

Sonnenseite ist mit einem trüb blutartigen Dunkelroth ziemlich stark und abgesetzt gestreift, und zwischen diesen Streifen noch getuscht, oder punctirt. Rostanflüge sieht man öfters. Das Fleisch hat eine starke große Ader um das Kernhaus, und einen feinen weinsäuerlichen Geschmack, ohne Gewürz. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

121. Die rothe Reinette. Reinette rouge Christ, n. 61. — Auch Rein. rouge d'hyver Rein. du Roi. Rein. de la Reine. Granaat-Renet. — Ein mittelmäßig großer Apfel, hellgelb, glatt, und auf der Sonnenseite schön röthlich, mit hellgrauen, ganz kleinen Pünctchen versehen. Der Stiel ist lang und steht in einer platten Vertiefung. Das Fleisch ist zart, doch fest, ins Gelbliche fallend, überaus saftig, süß und dabey erhaben weinsäuerlich, von sehr angenehmen Geschmack und Parfum. Der Baum wird groß und tragbar. Seine Sommertriebe sind unten grün, und gegen die Spitze röthlich, punctirt, dick und lang. Die Augen kurz und sehr platt, und die Augenträger breit und ausgehöhlt. Der Apfel hält sich bis in den Februar und wird nicht welk.

122. Die übereinstimmende Reinette. Reinette d'Accord. Christ, n. 65. — Eine von den kleinen Reinetten, sehr flach, mit einem fast gar nicht eingesenkten, und mit kleinen Falten umgebenen Kelche. Die Schale ist anfänglich weißlich grün, und wird gegen den Herbst auf dem Baume schön gelb, und auf der Sonnenseite lieblich roth. Das Fleisch ist dicht und hart, bis die Zeitigung im März erfolgt, da sie dann einen sehr angenehmen Saft und Geschmack

schmack hat. Sie hält sich bis in den August und weiter hinaus.

123. Die französische Reinette. Reinette franche. *) Christ n. 72. — Diese wird öfters mit der weißen Reinette verwechselt, ist aber weit vorzüglicher, größer und delikater, und gehört in den ersten Rang. Es ist ein großer schöner Apfel, höher als breit, mit grauen sternförmigen Puncten, an der Sonnenseite röthlich und schön roth darin gestrichelt, auf der Schattenseite goldgelb. Er hat einen sehr tiefliegenden großen Kelch, und sehr kurzen Stiel, der nicht tief sitzt. Sein Fleisch ist gelblichweiß mild, mit süssem Saft und erhabenem Parfum. Er ist im December und Januar eßbar und hält sich lange.

124. Der weiße Pepping. Blanke Pepling. Witte Pepling. Christ, n 110. — Ein Apfel vom zweyten Range, etwas höher als dick, mittlerer Größe, am Stiel am breitesten, gegen den Kelch spitz zulaufend. Die Schale ist glatt, und weißlich; an der Sonnenseite schön karmosinroth, und zuweilen etwas dunkler gestreift, auch häufig ringsum blaßroth gefleckt, daß ihn keine Wachsform übertreffen kann. Er hat ein mildes Fleisch mit gewürzhaftem Safte, und ziemlich angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im November, December und tief im Winter Der Baum treibt stark und wird ziemlich fruchtbar.

125. Der weiße Fenchelapfel. Fenouillet blanc. Christ n. 117. — Ein schöner guter Pepping, zu den kleinen gehörig, platt und auf der einen Seite höher. Der Kelch ist groß und

*) Diese muß mit der französischen Edelreinette, Nr. 77. oben, S 472. nicht verwechselt werden.

und steht in einer sehr rippigen und flachen Vertiefung, wie auch der kurze Stiel. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit starken rothen Tüpfeln besäet, im Gelben aber mit weißen Puncten. Um die Stielhöhle ist er grau und sodann schön hochroth gemahlt, das ihm ein sehr lebhaftes Ansehn gibt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht. Er zeitigt um Weihnachten und hält sich lange.

126. Der **rothgestreifte Fenchelapfel.** Fenouillet rouge raye. *) Christ n. 118. — Ist ein ziemlich großer länglicher Apfel, mit schönen rothen Streifen. Sein Fleisch ist hellweiß, von sehr erhabenem Geschmacke, und einem so starken aromatischen Geruche, daß er das ganze Zimmer erfüllt. Der Baum ist sehr tragbar, es mag frieren im Frühjahr oder nicht, so bringt er doch seine Früchte häufig. Der Apfel reift im Anfange des Novembers und dauert bis Ende Februars.

127. **Der rothe Agatapfel. Enkhuiser Agatapfel.** Enkhuiser Aagtje. Christ, n. 120. — Ein wie geschliffener Agat glänzender, roth und gelber, sehr schöner Apfel, von eyförmiger Gestalt, so daß man die Frucht weder auf den Stiel noch auf den Kelch stellen kann. Die Röthe ist mit dunkelrothen Flammen und Flecken schattirt, und hinten sind sie etwas gelb, manche aber sind fast ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischanwuchs. Das Fleisch ist fest, weinhaft, saftig, von überaus gutem Geruche. Er wird im Liegen gelb, und dann ist

*) Ist verschieden von dem gestreiften Fenchelapfel, n. 115. oben, S. 298.

ist er erst recht wohlschmeckend. Von Zwergstämmen ist er bey weitem nicht so gut, als von hochstämmigen Bäumen, indem die Frucht am Zwergbaume zu dick, zu schwammig, und daher zuletzt trocken und mehlig wird, das bey Hochstämmen nie der Fall ist. Der Baum treibt überaus stark, wird groß und trägt außerordentlich. Der Apfel hält sich bis in den März.

128. Drü Parmäne. Abrahamsapfel. Drue-Parmain, Christ n. 125. Ein vorzüglich und mit Recht beliebter Apfel, der das Besondere hat, daß er vom Baume eßbar und doch dabey sehr dauerhaft ist, so daß er noch um Pfingsten seine Güte behauptet. Er ist rund, fast ganz roth und scheint nur ein wenig grüngelblich durch. Er hat einen kleinen vertieften Kelch, um welchen Fleischbeulen stehen, das übrige ist aber alles glatt. Sein Fleisch ist grünlich, und hat einen feinen vortrefflichen Geschmack. Der Baum ist überaus tragbar, und zu Zwerg- und Hochstamm geschickt.

Classe IV. Ordnung III.

Reinetten, graue.

129. Späte gelbe Reinette. Reinette jaune tardive. Diel I. S. 161. — Knoop, Tab. IX. Reinette jaune. — *) Ein vielleicht noch eben so seltener, als vortrefflicher Tafelapfel. Die Form ist platt, und nur selten erhebt er sich zu einer Art von Kugelform. Er ist 3 Zoll breit,

*) Dieser Apfel ist, seit Du Hammels Zeiten, der der ächten Goldreinette auch obigen Nahmen beylegte, stets verwechselt oder nicht gekannt worden. Die späte gelbe Reinette bey Mayer gehört nicht hierher; auch nicht die bey Christ, n. 68.

breit, und 2¼ hoch, alsdann aber stets auf einer Seite niedriger. Die Rundung wird oft von stumpfen Rippen entstellt. Die Grundfarbe der Schale ist schönes Gelb, das aber auf der Sonnenseite hohes Goldgelb wird, und die nur höchstselten etwas röthlich angeflogen ist. Ueber diese gelbe Grundfarbe läuft ein braungelber, sehr rauh anzufühlender Rost, der bald flammicht erscheint, bald halbe Seiten, ja manchmahl fast ganz den Apfel überzieht. In dem Rost, und im Gelben, findet man eine Menge feine Erhöhungen, als ob Mohnsaamen unter der Schale steckte. Das Fleisch ist angenehm, riechend, voll Saft, und von dem angenehmsten Geschmack einer Zuckersäure. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und trägt jährlich. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie aber zu welk wird. Sie muß spät abgenommen, und in einem kühlen Obstgewölbe aufbewahret werden. — Vom allerersten Range.

130. Gelbe Herbstreinette. Reinette jaune d'automne. Diel I. S. 165. — Dieser Apfel könnte leicht mit der vorhergehenden späten gelben Reinette verwechselt werden, wovon er sich aber sehr wesentlich unterscheidet. Die Frucht ist von Form etwas platthoch aussehend, jedoch 2¾ Zoll breit und nur stark 2¼ Zoll hoch. Die Grundfarbe ist ein schönes Grüngelb, das im Zeitigen nur blaßgelb wird, und über welches sich ein dünner, kaum rauh anzufühlender, braungelblicher Rost verbreitet. Auf der Sonnenseite erscheint nie etwas von Roth, der Rost und die Grundfarbe werden nur etwas gelber. Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist ganz weiß, lokker, weich, feinkörnicht, saftvoll, ohne Geruch,

und süßsäuerlich von Geschmack. Das Kernhaus enthält viele sehr große Kerne. Der Baum wird ansehnlich groß, wächst sehr stark, die Aeste gehen gerade in die Höhe. Die Blüthe leidet gerne bey ungünstiger Witterung. Die Frucht zeitigt gegen Ende Octobers, hält sich aber bis ins Frühjahr. Schade nur, daß sie so gern welkt. Sie muß deshalb vor halbem October nicht abgethan werden. — Vom zweyten Range.

131. *Aechte graue französische Reinette.* Reinette grise française. Diel I. S. 168. — Knoop Tab. IX. Grauwe fransche Renet. Mayer Nro. 41. Teutscher Obstgärtner 1797. Nro. 28. Nur die Zeichnung viel zu klein, und die Sonnenseite zu roth. — (Auch Lederapfel. Grauer Rabau.) *) Die Form bey dieser ächten grauen Reinette ist häufig sehr unregelmäßig, doch immer platt, und von der Mitte gegen den Kelch hin, zugespitzter als gegen den Stiel. Sie ist stark $3\frac{1}{2}$ breit, und fast 3 Zoll hoch. Die wahre Grundfarbe der Schale ist olivengrün, und dabey mit einem schmutzigen Roth nur fein angelaufen, das aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Ueber diese Grundfarben ist oft ein aufgesprungener, sehr rauher schmutzig grauer Rostüberzug verbreitet, mehrentheils aber marmorirt vertheilt. Ueberdieß hat der Apfel noch ziemlich viele weißgraue, feine Puncte, die man aber in der groben Rostfarbe nicht bemerkt. Das Fleisch ist weich, locker, ziemlich saftig, im Kauen, wenn er recht zeitig, gleichsam fein mehlartig, und hat eine diesem Apfel ganz

*) Mehrere Citate s. im Diel.

ganz eigene *), feine, nach etwas Moschus **) schmeckende Zuckersäure, was ihn vielen so reizend macht. Der Baum ist sehr tragbar, fehlt selten ein Jahr, ist nicht zärtlich in der Blüthe, aber auf nassem Boden wird er krebsicht, und die Frucht unschmackhaft. Von den ersten Nachtfrösten darf die Frucht nicht abgenommen werden, sonst welkt sie zu sehr. Die Zeitigung fällt in den December, oder Jenner, und mit Sorgfalt aufbewahrt, hält sie sich über ein Jahr— Vom ersten Range.

132. **Der Carpentin**, Reinette Carpentin. Diel I. S. 174. — Teutscher Obstgärtner 1793. VI. St. Nro. 44. Die kleine graue Reinette. — Eine kleine vortreffliche Reinette von einem ausgezeichnet eigenthümlichen piquanten Geschmack, an Form und Größe dem Borstorfer etwas ähnlich. Ihre gewöhnliche Breite ist $2\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Die ganze Frucht ist mit einem röthlich grauen, oder zimmtfarbenen rauhen Rost überzogen, wodurch auf der Sonnenseite ein meist streifenartiges, oder verwaschenes lackirtes Hellroth stellenweise durchbricht. Die gelbgrünliche Grundfarbe ist auf der Schattenseite nur wenig sichtbar. Das Fleisch ist blendend weiß, angenehm stärkend von Geruch, dabey voll Saft, und von einem ganz eigenen, anziehend erquickenden, säuerlichen pi-

*) Die nächsten Anverwandten von dieser Reinette, als Reinette rouge d'Anjou, Reinette grise dorée und Reinette aigre-douce, haben alle etwas von diesem Geschmack, nur noch delicater. Diel.

**) Aus dieser Ursache wird gerathen, die Frucht in Hollunderblüthe aufzubewahren, da sie so sehr leicht einen Lagergeschmack gewinnt, und das Moschusartige verliert. Diel.

quanten Geschmack. Der Baum wächst stark und kommt in mageren Gegenden fort. Er hat eine Menge durch einander laufende Fruchtruthen, die gern an ihrer Spitze Früchte ansetzen. Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich aber bis zum Frühjahr, wo aber das Fleisch etwas fade und zu weich wird. — Vom ersten Range.

Wird am Rhein sehr stark gebaut und zum Cider sehr gesucht.

Hierzu gehört Fig.

133. **Die graue Herbstreinette.** La Reinette grise d'automne. Diel II. S. 94. — Eine große, der grauen Winterreinette n. 131. oben, S. 308. vollkommen ähnliche Frucht. Sie ist $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und fast 3 hoch, und durch breite Erhabenheiten, die sich stark über die Frucht hin vordrängen, in der Rundung ungleich. Die Grundfarbe ist schönes Hellgrün, das aber auf der Sonnenseite nicht soviel Roth annimmt, als die graue Winterreinette, und gewöhnlich auch mit keinen solchen groben Rostüberzügen bekleidet wird, so oft der Fall ist. Doch sind in einem trockenen, mageren, schlecht gebauten Boden, die Rostüberzüge viel gröber und häufiger. Das Fleisch riecht sehr angenehm fein muskatellerartig, und ist ganz von dem Geschmack, wie das der grauen Winterreinette. Der Baum ist frühzeitig tragbar, nur muß er am Spalier, oder als Pyramide, da sein Wuchs in der Jugend zu stark und lebhaft ist, etwas flüchtig, auf 5 bis 7 Augen geschnitten werden. Niemand wird ein Spalier von dieser Frucht bereuen. Sie wird in Zwergform sehr groß, weit delicater, und von dem feinsten Muskatellergeschmack, und das zu einer Zeit, wo es an haltbaren und ausgesuchten Tafelfrüchten für

Ap-

felliebhaber noch sehr fehlt. Die Frucht zeitigt anfangs, oder im halben October, und behält ihre Güte so lange, bis ihr Winterbruder sie ablösen kann. — Vom ersten Range.

134. Der saure Kaban. Diel II. S. 97. — Knoop, Graue Rabauw. Ein kleiner bloß wirthschaftlicher Apfel von einer außerordentlichen Fruchtbarkeit. Er bekommt die Größe eines starken Borstorfers, läuft aber noch etwas abnehmender gegen den Kelch hin. Die bey dieser Frucht nur durchschimmernde Grundfarbe, ist anfangs gelbgrün, wird aber im Liegen goldartig. Ueber und über ist dabey die Schale mit einem gleichmäßigen, feinen, doch rauh anzufühlenden Rost überzogen. Einen Anflug von Röthe hat diese Frucht nie. Das Fleisch ist von einem reinen, scharfen, weinsauren Geschmack, der erst mit der ganz vollen Zeitigung sanfter wird. Der Baum wird groß, gesund und ganz außerordentlich fruchtbar. Diese Frucht reift im December, und hält sich sehr lange, muß aber sehr lange am Baum hangen, sonst welkt sie. — Noch vom zweyten Rang, wegen ihrer vorzüglichen Güte zu Wein und Essig. — Dieser Baum schickt sich besonders an Straßen, da der rohe Genuß nicht reizt.

135. Die süße graue Reinette. Die Zoete grauwe Renet. Diel III. S. 194. — Knoop Tab. XIII. La Reinette grise musquée. —

Eine vortreffliche Tafelfrucht, die in der natürlichen Ordnung unter die Fenchelapfel gehört, und deren Tugenden und Untugenden auch besitzt. Form und Größe sind einem recht starken Borstorfer ähnlich, nur neigt sich dieser Apfel noch mehr zu einer Kugelform, und ist gemeinhin in der Rundung merklich ungleich. Seine

Breite beträgt 2½ Zoll, die Höhe 2¼ Zoll. Die selten rein zu sehende Grundfarbe ist ein helles etwas gelbliches Grün, wobey die Sonnenseite mit einem trüben bräunlichen Roth leicht verwaschen ist, das aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Das Charakteristische aber ist der leichte, dünne, gelbgraue Rost, womit manche Früchte ganz überzogen, oder nur zersprengt in Linien und sternförmigen Figuren besetzt sind. In dem Rost sieht man auch noch feine, nicht häufige helle, weißgraue Puncte.

Das Fleisch ist voll Saft, und von einem sehr angenehmen, zuckerartig erhabenen feinen Geschmack, der etwas Anisartiges hat, wenn man die Frucht mit der Schale genießt. Der Baum wächst lebhaft, und ist jährlich und stark fruchtbar. Die Blätter haben oft starke Einschnitte. Die Frucht zeitigt im December oder Jenner, und hält sich bis ins Frühjahr, wo sie welkt. Sie muß spät abgenommen werden. — Vom ersten Range.

NB. Erfordert sehr guten Boden, und warmen Stand. Vortrefflich zu Zwergbäumen.

136. Der rothe Fenchelapfel. Le Fenouillet rouge. Diel III. S. 199. — Mayer, Tab. XXXIII. Nro. 57. Fenouillet rouge. Bardin. Der Bordiner. Teutscher Obstgärtner Nro. XV. Christ, Nro. 119. *)

Ein kleiner bekannter Tafelapfel, der von den Franzosen ganz vorzüglich geliebt wird, für manche Deutsche aber zu süß ist. Seine Form ist kaum von der Größe eines Borstorfers, und gewöhnlich etwas kugelförmig, doch etwas deutlicher abnehmend gegen den Kelch, als gegen den Stiel

*) Mehrere Citate sind im Diel zu finden.

Stiel. Das Ansehen der ganzen Frucht, die am Baum mit einem feinen blauen Duft belaufen ist, hat etwas trübes Schmutziges. Die Grundfarbe ist ein mattes Hellgrün, das im Liegen bey der Zeitigung gelblich wird. Auf der Sonnenseite sieht man ein trübes, dunkles, bräunliches Roth, das aber oft gänzlich mit einem rauhen, schmutzigen, oder erdgrauen Rost überzogen ist. Das Fleich ist grünlichweiß, fein, fest, voll Saft, und von einem sehr angenehmen süßen wahren Zuckergeschmack, der sehr anis- oder fenchelartig ist. Der Baum wird sehr klein, aber über die Maßen fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis gegen das Frühjahr, wenn sie nicht vorher schon zusammenwelkt, welches leider sehr oft geschieht. — Vom ersten Range. —

NB. Der Baum erfordert sehr guten Gartenboden, und schickt sich ganz vorzüglich zu Zwergbäumen.

137. Der gelbe Fenchelapfel. Le Fenouillet jaune. Diel III. S. 205. Du Hamel Nro. XII. Fenouillet jaune. Drap d'or. Knoop Tap. IX. Fenouillet. Sickler's T. O. G. 1801. II. St. S. 92. N. 73. — Ein kleiner, aber wahrhaft delicater Tafelapfel, der vor allen übrigen Fenchelapfeln den Vorzug behauptet, aber auch mit diesen den Fehler hat, daß er so gerne welkt. Seine Form ist platt gedruckt. Die Wölbungen um den Stiel und Kelch sind wenig verschieden. Die Breite beträgt $2\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe $1\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe der nicht fetten Schale ist hellgelb. Die ganze Frucht ist aber mit einem hellen zimmtfarbenen feinen Rost überzogen, der sich rauh anfühlt. Auf der Sonnenseite sieht man

noch eine schöne Röthe, die nicht sehr ausgebreitet ist, und hinter dem Rost gleichsam versteckt zu seyn scheint. Bräunliche, oder zimmtfarbene Rostflecken und Warzen sind nicht selten. Das Fleisch hat einen starken und sehr angenehmen Geschmack, der eine Mischung von Zimmt und Anis zu seyn scheint. Diese Frucht zeitigt im November, ist, wenn sie etwas welk wird, am schmackhaftesten, und hält sich oft bis nach Weihnachten. Sie muß spät gepflückt werden. — Vom allerersten Range.

NB. Der Baum erfordert einen sehr guten Boden und warmen Sonnenstand, sonst wird er leicht krebsicht, und die Früchte bleiben ohne Gewürz. — Ganz vorzüglich zu Zwergbäumen.

138. Die kleine graue Weinreinette. Diel III. S. 211. — Eine kleine wahre graue Reinette von einer piquanten feinen Weinsäure, die aber dem Welken sehr unterworfen ist, wenn sie nicht sehr spät abgenommen wird. Die Form ist etwas platt. Die Wölbung um den Kelch ist merklich kleiner als die um den Stiel. Die Breite beträgt $2\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $1\frac{3}{4}$ Zoll, beydes oft aber weniger. Die Grundfarbe ist ein meistens nur um den Kelch rein zu sehendes helles Grün; denn die Schale ist fast überall mit einem grünlichgrauen, rauh anzufühlenden Rost überzogen. Die Sonnenseite ist mit einem trüben, erdartigen, oder bräunlichen Roth, leicht verwaschen, mit vielen sehr starken, unregelmäßigen, rauh anzufühlenden grauen Punkten. Das Fleisch ist von einem feinen weinsauren Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, ist aber äußerst fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December oder erst im Januar, und

hält

sich bis in das Frühjahr, wenn sie nicht vorher schon zusammenwelkt. — Vom zweyten Range.

NB. Der Baum ist bey dem Krebs leicht unterworfen, kommt auf schlechtem Boden gar nicht fort, und erfordert einen cultivirten, tief gehenden Grund.

139. Der graue Kurzstiel. La Reinette Courtpendu gris *) Diel III. S. 215. — Walter, Nro. 29, der große graue Kurzhängling. — Ganz ächt hat diese Frucht abgebildet der Teutsche Obstgärtner 1794. 7te St. Nro. VII. Taf. 11. — Christ Nro. 49. — Eine große und mit der grauen französischen Reinette sehr nahe verwandte vortreffliche Frucht für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist zwar platt aussehend, aber sie läuft dabey von der Mitte aus stark abnehmend gegen den Kelch hin, wodurch sie ein stumpf zugespitztes Ansehen gewinnt. Sie ist übrigens etwas länglich breit gedrückt. Die Breite einer schönen Frucht beträgt 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe ist anfänglich hellgrün, das aber bey der Zeitigung gelblich grün, und zuletzt oft trübes Gelb wird, dabey ist aber die Schale mit einem bräunlichen Rost mehr oder weniger überzogen. Auf der Sonnenseite bemerkt man dabey einen leichten Anflug von Röthe. Das Fleisch ist von einem gewürzhaften, wein-

*) Was die Franzosen in den Vorzeiten Courtpendu nannten, waren Fänchelläpfel, und andere Pomologen legten diesen Nahmen auch unserer obigen Frucht bey, wodurch dann die Verwirrung sehr natürlich wurde. Ein so allgemeines Merkmahl verursachte aber auch, daß nun bey den Holländern noch mehrere Sorten Kurzstiele genannt wurden, z. B. der rothe, der gelbe, der weiße. Ueberhaupt ist dieses Wort für eine Gattung jetzt so unzulänglich, wie der Nahme Streifling u. s. w. Diel.

weinsäuerlich zuckerartigen, erhabenen Geschmack, der den von der grauen französischen Reinette fast übertrifft. Die große grüne Ader um das Kernhaus endigt mit zwey sehr sichtbar dunkelgrünen Spitzen in der Mitte der Kelchröhre. Der Baum hat in seiner ganzen Vegetation ungemein viel Aehnlichkeit mit derjenigen von der grauen Reinette. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr. Sie muß spät gepflückt werden, weil sie sonst sehr welkt. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert guten und tiefgehenden Boden, sonst wird er mit den Früchten krebsicht. — Als Zwergbaum auf Wildlinge liefert er wenige, oder keine Früchte.

Hierzu gehört Fig. 4863.

140. **Die Reinette von Damason.** Reinette double de Damason. Diel III. S. 221. — Ein ansehnlicher, großer, schöner Apfel für die Oeconomie und selbst für die Tafel, der an Güte und Geschmack der grauen französischen Reinette fast beykommt. Seine wahre Gestalt nähert sich sehr der Kugelform, und die Wölbung um den Stiel ist von der um den Kelch wenig, oder gar nicht verschieden. Die Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe ist ein blasses Hellgrün. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem glänzenden, dunklen, jedoch eben nicht schönen Bluthroth verwaschen, gerüscht und punctirt, worinnen man aber noch viele dunklere abgesetzte Streifen sehr deutlich sieht. Die Stielhöhle ist gelbbraun rostig, und der Rost zieht sich oft auch auf der Schattenseite hoch nach dem Kelche hinauf. Das Fleisch ist von einem zuckerartigen Muscatellergeschmack. Der Baum wird nur mit-

mittelmäßig groß, aber recht fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich so lange wie die graue Reinette. Wenn sie erst gegen Ende Octobers gepflückt wird, welkt sie wenig. Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert sehr gut gebauten Boden, und warmen Sonnenstand, sonst bleibt die Frucht nur mittelmäßig. Vortrefflich wird sie als Zwergbaum.

141. Der graue Fenchelapfel. Le Fenouillet gris. Pomme d'Anis. Diel. IV. S. 117. — Du Hamel, Tom. II. Tab. V. Fenouillet gris. Anis. — Hirschfeld Nro. 7. Walter, grauer Fenchelapfel. Mayer Tab. XXXII. Fig. 55. Christ, Nro. 116. Die Winteranisreinette. *) — Ein kleiner, von den Franzosen sehr geschätzter Apfel für den rohen Genuß, den aber manche kraftvolle deutsche Zunge für viel zu zuckerartig hält. Seine wahre Form und Größe ist die eines mäßigen Borsdorfers, jedoch ist meistens die obere Wölbung um den Kelch merklich kleiner als die um den Stiel. Die Breite beträgt 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe etwa eben so viel. Die Grundfarbe ist ein gelbliches Hellgrün. Die ganze Frucht ist aber mit einem auf der Sonnenseite grauen, und auf der Schattenseite zimmetfarbigen rauhen Rost überzogen. Auf der besonnten Seite sieht man dabey noch etwas von einem fast goldfarbigen Roth, welches bald wie getuscht oder geflammt, manchmal auch, besonders gegen den Stiel hin, wirklich streifenartig ist. Die Frucht welkt aber sehr bald. Das Fleisch riecht angenehm, und ist von einem ungemein erhabenen, zuckerartigen Geschmack, welcher

*) Mehrere Citate s. im Diel.

cher anis- oder fenchelartig ist, und diese Aepfel so genau charakterisirt. Der Baum wird nicht groß, liefert aber frühzeitig, und überaus reichlich und jährlich Früchte. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie ganz zusammenwelkt. Bey den Fencheläpfeln ist indessen die wahre Reifzeit gar nicht zu bestimmen, da sie vom Baume schon zuckersüß sind. — Vom ersten Range.

NB. Dieser Baum gibt die tragbarsten Zwergbäume, nur müssen die Früchte so lange als möglich am Baum hangen. Erfordert sehr guten Boden und warmen Stand.

14a. Die kleine graue Birnreinette. La petite Pomme poire *) Diel IV. S. 123. — Eine kleine, aber wegen ihres vortrefflichen birnartigen Geschmacks und ihrer Saftfülle sehr schätzbare Frucht, bey der nur zu bedauern, daß sie eben so sehr wie die Fencheläpfel welkt, zu deren natürlichen Familie sie auch gehört. Die Form ist platt, und die Wölbung um den Kelch ist deutlich kleiner als diejenige um den Stiel. Die Breite beträgt nur 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe $1\frac{3}{4}$. Die Grundfarbe ist ein etwas gelbliches Grün, welches bey der Zeitigung ein blasses Hellgelb wird. Nur sehr selten sieht man dabey auf der Sonnenseite etwas von einem leichten Anflug von einer etwas trüben Röthe, hingegen ist die Schale, bey besonnten Früchten überall mit einem feinen, gelbgrauen, oder zimmetfarbigen Rost überzogen. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßen birnartigen Geschmack, dem

*) Die andere bekannte Reinette pomme poire, die auch la grosse pomme poire genannt wird, ist viel größer, der Rost rauher, die Grundfarbe grüner, und hält sich sehr lange ohne zu welken.

dem etwas flüchtiges von Anis beygemischt zu seyn scheint. Der Baum bleibt klein und hat den Wuchs wie die Fenchelapfel. Er liefert jährlich und reichliche Erndten. Die Frucht zeitigt im November, darf aber auch nicht vor Anfang Novembers abgenommen werden, sonst welkt sie alsbald. — Vom ersten Range.

NB. Als Hochstamm darf man ihn nicht ziehen. Pyramiden auf Johannisstamm sind sehr fruchtbar.

143. **Die einseitig rothe Reinette.** Reinette rouge à Cote. Christ, n. 61. — Diese ist mittelmäßig groß, länger als dick, und viele sind an dem eingesenkten Kelche etwas spitzig. Die Grundfarbe ist grün mit Puncten und mit Rost oder schmutzigem Roth an einer Seite, und öfters auch wohl um den ganzen Stiel überzogen. Das Fleisch ist zart, angenehm und der Saft erhaben. Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen. Die Frucht reift im December und hält sich bis nach Ostern.

145. **Die gestrickte Reinette.** Reinette filée. Christ, n. 63. — Eine ziemlich ansehnliche, sehr schätzbare Reinette, von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiel. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb, die Frucht ist aber öfters größtentheils mit Grau überzogen, das Gelbe aber voller grauen maschenartigen Linien. Sie hat häufig Warzen. Das Fleisch ist überaus zart, mild, jedoch fest, von sehr gutem süßen etwas weinichten Saft und angenehmen Reinettengeruche. Sie reift gegen Weihnachten und hält sich bis Pfingsten. — Vom ersten Range.

145. **Die grüne Reinette.** Reinette verte. Rein. verte ronde. Groene franſche Renet. Christ,

Christ, n. 69. — Der Apfel ist sehr mittelmäßig groß, regulär gebildet, grüngrau mit rauher Schale, aus deren Rauh eine gelblich grüne Farbe hervor sieht. Das Fleisch ist gelblich mit grünen Adern, fest, wird nie stippig, ist saftig und von angenehmen Reinettengeschmack. Es ist eßbar im Januar und hält sich weit in den Sommer, und in einem guten Keller bis es wieder welche gibt.

146. **Die Reinette von Rochelle.** Reinette de Rochelle. Christ, n. 77. — Sie ist von gewöhnlicher Reinettengröße und von gedruckter Gestalt, überall mit Grau wie überstrickt, und mit Rostpuncten hin und wieder überstreut; die Grundfarbe aber ist ein bleibendes Grün. Der Kelch ist klein, und steht in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Aushöhlung. Der Stiel ist kurz und stark, und seine Vertiefung ist anfänglich sehr weit, geht aber spitz zu. Das Fleisch ist grünlich weiß und mild. Der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm ohne Säure. Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf gezähnt sind.

147. **Die graue süße Reinette.** Renet soete grauwe. Soete franche Renet. Reinette grise musquèe. Reinette d'hyver musquee. Christ n. 78. — Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländischer Apfel, von grauer rauher Schale, von zartem Fleisch, sehr süßem Saft, und angenehmen etwas bisamartigem Geruch. Der Baum macht ein gutes Gewächs, ist aber nicht sehr tragbar. Der Apfel reift im Januar und Februar. — Vom ersten Range.

148. **Die graue Reinette.** Reinette grise.*) Christ. n. 79. — Ein großer Apfel und dikker als hoch und manche platt. Seine Schale ist rauh und graulich auf einem hellgrünen Grunde. Sein Fleisch ist fein und grünlich mit einem nicht gar häufigen, aber angenehm säuerlichen Saft. Er ist sehr niedlich auf seinem Läger, und ziehet in einer dumpfigen Luft oder auf Stroh einen sehr unangenehmen Geschmack an, zumahl bei ungünstigen Jahrgängen. Wenn er nicht seine hinlängliche Zeit am Baum bleibt, so wird er welk und schrumpft ein. Sonst aber hält er sich sehr lange, und ist vom Januar bis in den April eßbar und gut; und taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauch.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich stark; läßt aber seine Zweige hängen. Die Sommertriebe sind lang und gerade, an der Sonnenseite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen sind sehr kurz, die Träger platt und wenig vorstehend. — Er bekommt gern den Brand, ist aber sehr fruchtbar und seine Blüthe dauerhaft.

149. **Die kleine graue Reinette.** Reinette grise. Christ, n. 80. — Dieses ist eine ganz andere Sorte: kleiner, fast rund, theils platt, um die eingesenkte Blume etwas faltig, der Stiel tief eingesenkt in einer engen Aushöhlung. Die Schale sehr rauh und grau; auf der Sonnenseite öfters dickroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weißgelblich, fest, doch zart; fein

*) Heißt auch Grauwe fraucke Renet. Grauwe Renet Appel. Grauwe Meniste Renet. Rein. grise-double. Er wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rambour grise. Am Mayn und Rhein der Rabbau.

sein Saft weinicht- und pikant. Er wird eßbar im Januar und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schätzbar; man muß ihn aber nicht zu früh vom Baum nehmen.

150. **Die Champagner Reinette.** Reinette grise de Champagne. Christ, n. 81. — Ist eine Abart von voriger, aber kleiner, grau und fahlröthlich, und hat an der Sonnenseite einige kleine, kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist brüchig, mit einem süßen sehr angenehmen Saft. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich.

151. **Die Reinette von Monbron.** Renet van Montbron. Christ, n. 88. — Ein großer Apfel, der rauh und im grünlich gelben Grunde blaßbraun getüpfelt und gefleckt ist. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleisch mit einem lieblichen Saft und sehr guten Geschmack, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Range heissen kann. Er ist eßbar im Januar und Februar.

152. **Der Zwiebelapfel.** Reinette platte. — In Brabant heißt er Rein. rural, Bauernreinette. Auch Plattarsch. Knoop nennt ihn Zwiebelborsdorfer. Christ, n. 93. — Eine Reinette von ausgezeichneter Gestalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, und der Kelch steht ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, der lang und zart ist, in einer regulären Aushöhlung. Seine Farbe ist meist grau und rauh, die obere Hälfte aber meist gelb mit grauen Puncten. Einige, die an der Mittagsseite hangen, sind auf der Sonnenseite schön roth, wie der Borsdorfer; manche

ha-

haben auch Warzen. Das Fleisch ist weiß, fest, zart, von süßem weinichten Saft und gutem Geschmacke. Er bekommt nie Stippen, reift um Weihnachten, und hält sich sehr lange. Der Baum ist außerordentlich fruchtbar und hängt sich sehr voll. *)

153. Der gefleckte Pepping. **) Christ, n. 104. — Einer der vorzüglichsten Tafeläpfeln von starker Größe, und wie ein großer Borsdorfer gebauet. Der Kelch steht in einer mäßig tiefen und etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen und außerordentlich weiten Aushöhlung. Die Schale ist grünlich gelb, rauh von vielen grauen Flecken und eckigen Puncten, und hat nichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Rostflecken. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein und zart, saftreich, äußerst aromatisch und delikat, von so starkem Gewürz, als der englische Goldpepping. Er ist eßbar vom Februar bis May.

154. Der rothe Pepping. Peppin rouge. Christ, n. 112. — Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglich, manche mehr rundlich. Der Kelch ist etwas zwischen Falten eingesenkt. Die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit Dunkelroth von unten herauf gestreift, und wird beym Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, fest,

*) Wenn die Abbildung in Sickler's Obstgärtner 1797. VI. St. Nro. 33. Taf. 21. eben diesen Apfel vorstellen soll, worüber ich ungewiß bin, so möchte er vielleicht nicht in diese Ordnung gehören.

**) Er wurde zu Merbiz, einem Dorfe bey Halle an der Saale in einem Bauerngarten entdeckt. Am Baum kann man keine Pfropfstelle wahrnehmen, und es stehet dahin, ob er aus dem Kern gewachsen ist.

voll überaus angenehmen und etwas würzhaften Saft. Lagerreif im Januar, Februar, und hält sich bis nach Pfingsten.

Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar, und wird daher selten sehr groß.

155. Der **Kastanienapfel.** Chataigner. Christ, n. 114. — Eine kleine rundliche, doch mehr platte Reinette, von Fenouillien-Art, mit rauher, grauer grünlicher Haut, und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Das Fleisch ist hellweiß, sehr zart, mit häufigem, weinsäuerlichen süßen Saft, und von angenehmen Geschmack.

Classe IV. Ordnung IV.

Goldreinetten.

156. **Triumphreinette.** Reinette triomphante.*) Diel I. S. 178. — Christ, N. 43. Die siegende Reinette. — Ein köstlicher Tafelapfel beynahe von der Form eines recht großen Borstorfers. Seine Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$. Am Kelch ist er etwas spitzer gewölbt, als am Stiel, aber über den ganzen Körper eben und gleichförmig rund. Die Grundfarbe der Schale ist schönes, etwas trübes Goldgelb, welches, zur Erhöhung der Schönheit, auf der Sonnenseite ein wenig blaßröthlich geflammt angelaufen, und oft gleichsam nur roth punctirt ist, ohne bemerkbare Streifen. Ueberall ist dieser Apfel mit sternförmigen grauen Flecken besetzt, die oft eine Art von einem schönen

*) Mag leicht mit der ihr so nahe verwandten Reinette d'Orleans, und der großen Casselreinette verwechselt werden, wohl auch mit Parmain royal.

nen Netze bilden, und in deren Mitte sich oft kleine weiße Puncte befinden. Auf der Sonnenseite werden diese Sternflecken größer und braun. Die Frucht riecht etwas schwach nach Rosen. Das Fleisch ist, von einem erhabenen gewürzhaften zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure. Der Baum wird nur mittelmäßig groß. Er ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen guten Boden, und die Frucht zeitigt im November, dauert aber bis in den März, wo sie welkt. Wird sie nicht sehr spät vom Baum genommen, dann welkt sie stark. — Vom allerersten Range.

157. Die kleine Cassler Reinette. Diel I. S. 182. — Teutscher Obstgärtner, 1797, 6 St. Nro. 33. Taf. 20. Christ, Nro. 58. Casselreinette. — Ein mittelmäßig großer vortrefflicher Tafelapfel von der schönsten Form, und im Umriß einem großen Borstorfer ähnlich. In seiner Vollkommenheit ist derselbe $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Schale hat eine goldgelbe, beym Abreiben glänzende Farbe. Hauptsächlich unterscheidet aber diesen Apfel die Zeichnung der Sonnenseite. Diese ist sehr stark mit einem schönen, bey dem Abreiben glänzenden Carmosinroth, so fein und häufig punctirt, daß solches oft verwaschen aussieht, und in diesem punctirten Roth sind häufige, abgesetzte, dunkelröthere Streifen, die bey sehr besonnten Früchten erst nach den Seiten hin sichtbar werden. Dabey ist die Schale über und über mit oft unregelmäßigen grauen rauhen Puncten besetzt, und nicht selten findet man auch einige Rostflecken, Figuren, Warzen und häufige weißgraue schwarzeingefaßte Flecken. Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem erquickend angenehmen

zuckerartigen Geschmack, ohne Säure. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, dabey doch alt und gesund, und trägt jährlich. Er ist nicht zärtlich in der Blüthe, und kommt selbst in etwas rauher Gegend noch sehr gut fort. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich schmackhaft und voll Saft bis in das Frühjahr, nachher welkt sie, und wird fade. — Vom allererstен Range. Muß lange am Baum hangen.

Hierzu gehört Fig. 4864.

158. **Die Reinette von Orleans.** La Reinette d'Orléans. Diel 3 S. 226. — Zink Tab. XI. Nro. 86. (Christ's Reinette von Orleans Nro. 76. ist es schwerlich). Eine ansehnlich große, sehr schöne und unter dem Tafelobst eine der ersten Früchte, die man köstlich nennen kann, wenn sie in Zwergform gezogen, spät vom Baum abgenommen, und kühl aufgehoben wird, wozu sich noch das große Verdienst gesellt, daß der Baum sehr frühzeitig, und ausnehmend fruchtbar ist. Sie hat theils ein etwas hohes, theils ein niedergedrücktes Ansehn, nach oben etwas mehr abnehmend als nach dem Stiel. Die Rundung wird durch breitflache Erhabenheiten verdorben. Die Breite beträgt 3 Zoll und die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Manchmahl ist aber auch die Höhe und Breite wenig verschieden. Die Stielhöhle ist mit einem feinen Rost ausgefüttert, welcher sich oft weit über die Stielwölbung verbreitet. Die Grundfarbe ist anfänglich ein blasses Gelb, das im Liegen schönes Goldgelb wird; wobey die Sonnenseite oft nur mit einem etwas schwachen Carmosinroth abgesetzt gestreift ist, wovon man aber bey beschatteten Früchten gar nichts sieht, dagegen aber wohl ein etwas schillerndes Roth, welches die gelbe

Far-

Farbe erhöht. Dabey ist aber noch die ganze Schale mit vielen feinen und starken Puncten besetzt, die meistens sternförmig und rauh anzufühlen sind, auch manchmahl einen feinen netzförmigen Rostanflug vorstellen. An Spalieren sind diese Puncte auf der Sonnenseite häufiger als auf Hochstamm, schwarzbraun von Farbe, und fallen alsdann grell ins Auge. Das Fleisch ist von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der einen feinen Beygeschmack von Citronen hat. Der Baum wächst ungemein schön, lebhaft, und gesund. Er erreicht eine ansehnliche Größe, und ist ausnehmend und jährlich fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch, welkt nachher zu sehr. — Vom allerersten Range.

NB. Der Baum erfordert gutgebauten Boden, und einen warmen Sonnenstand. Die Frucht muß so spät als möglich gebrochen werden.

159. **Französische Goldreinette.** La reinette dorée Diel IV S. 128. — Du Hamel, Tom. II. Nro. XV. Reinette doree. Reinette jaune tardive? — Christ, Nro. 102. Goldreinette des du Hamel's. — Teutscher Obstgärtner, 1800. VII. St. S. 18. Nro. LXVIII. Taf. 1. Eine nur mittelmäßig große, aber wahrhaft vortreffliche Winterfrucht für die Tafel, und ausgesucht für jeden Gebrauch in der Oeconomie. Die Wölbung um den Kelch ist mehr abnehmend, als diejenige nach dem Stiel, wo die Frucht breit ist und flach aufsitzt. In ihrer Vollkommenheit ist sie $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und stark 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe ist anfänglich ein grünliches Gelb, welches mit der Zeitigung schönes Goldgelb wird, wovon aber bey ganz besonnten Früchten oft wenig, und

manch-

manchmahl gar nichts zu sehen ist. Die Sonnenseite ist mit einem schönen, dunklen, oft sehr glänzenden Carmosinroth verwachsen, und in diesem sieht man öfters noch dunklere feine Streifen, die sich auch, nur weniger und blässer, manchmahl über die Schattenseite verbreiten, wovon man aber häufig nichts sieht, indem häufig die Schale fast ganz mit einem feinen zimmetfarbigen Rost überzogen ist, durch den oft nur das Roth stellenweise rein durchbricht. Wo der Rost fehlt, da sieht man im Roth und in der gelben Farbe viele, theils feine, theils starke sternförmige, hellbraune Puncte oder Fleckchen. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, voll Saft, und von einem sehr angenehmen erhabenen zuckerartigen Geschmack, dem eine ganz feine Weinsäure beygemischt ist. Der Baum wird nur mittelmäßig groß und wächst nicht sehr stark. Er trägt jährlich und frühzeitig. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis ins Frühjahr. Sie welkt gern. — Vom allerersten Range.

NB. Muß sehr spät abgethan werden. Der Baum erfordert recht guten Boden, und warmen Stand.

Hierzu gehört Fig. 4865.

160. Die Charakter-Reinette. Sickler's T. O. G. 1800. I. St. S. 16. Nro. 62. Taf. 2. — Eine Goldreinette, die sich durch verschiedene Figuren und Striche auszeichnet, die auf ihrer Oberfläche sich kreutzen und durch einander hin und herziehen. Der Apfel ist von mittlerer Größe, und läuft nach dem Kelche mehr abnehmend als nach dem Stiele zu. Seine Höhe beträgt 2¾ Zoll, und seine Breite 2½ Zoll. Die Grundfarbe ist in seiner Zeitigung citronengelb, und auf der Sonnenseite fast braunroth.

Auf

Auf der Schattenseite ist er mit einem graulichen rauhen Rost bedeckt, überall aber ist er mit grauen Strichen und Linien, kurzen und langen, dünnen und dicken überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hinlaufen. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest und saftvoll. Der Geschmack ist süßanziehend, erhaben und stärkend, und so fein, wie man ihn an einer Reinette nur wünschen kann. Die Frucht wird im December zeitig und dauert bis in den May und länger, und gehört zu den besten von dieser Abtheilung. Sie welkt indessen gern. Der Baum wird mittelmäßig groß, aber trägt gut. *)

Hierzu gehört Fig. 4866.

161. **Der Goldmohr. Holländische Goldreinette.** Diel IV. S. 134. — Eine, der französischen Goldreinette, die Nro. 159. beschrieben worden, äußerst nahe verwandte, und eben so vortreffliche Tafelfrucht, aber auch wie dieselbe so leicht dem Welken unterworfen. In ihrer regelmäßigen Form ist sie so groß, wie diese aber kugelförmiger, ja manchmahl scheint sie etwas länger als breit zu seyn. Die Wölbung um den Kelch ist von derjenigen um den Stiel wenig verschieden, und die Breite beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll. die Höhe 2 Zoll. Die Grundfarbe der rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein gelbliches Grün, oder ein noch etwas grünliches Hellgelb, das im Liegen schönes mattes Goldgelb wird, wel-

*) Knoops Goldreinette S. 22 und Taf. X. kommt dieser wohl nahe, scheint es aber nicht ganz zu seyn. Christ's Reinette de Normandie, die im Obstgärtner muthmaßlich hierher gezogen wird, hält der Hr. Hofrath Diel für die französische Edelreinette. (S. oben S. 272. Nro. 77.) Christ's Charakter e Apfel ist ein anderer.

ches man aber bey vielen Früchten nur durchschillern sieht; denn in diesem Falle ist die ganze Frucht mit einem ziemlich rauhen braunröthlichen, oder zimmetfarbigen Rost überkleidet, und die Sonnenseite ist mit einem mehrentheils etwas trüben Carmosinroth leicht verwaschen, welches fast immer ohne alle Streifen ist. Bey etwas beschatteten Früchten fehlt dieses Roth aber gänzlich, und bey diesen ist die Frucht trüb goldartig. Das Fleisch riecht angenehm, ist sehr weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem gewürzhaften, zuckerartig weinsäuerlichen Geschmacke, mit einem noch eigenen feinen Beygeschmack. Der Baum wächst nicht stark, sondern etwas fein. Er wird frühzeitig sehr fruchtbar, daß er selten ein Jahr aussetzt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Frühjahr in kühlen Obstgewölben. Vom ersten Range.

Erst wenn die Nachtreife eintreten, müssen diese Goldreinetten gebrochen werden.

162. **Die große oder doppelte Casseler Reinette** *) Diel IV. S. 140. — Eine ansehnliche große, ungemein schöne, ganz vortreffliche Winterfrucht für die Tafel, und für die Küche von dem höchsten Werth. Ihre Form ist zwar platt, doch nähert sie sich sehr, oft fast vollkommen einer etwas nach dem Kelch abnehmenden Kugelform. Ihre Breite auf Hochstamm beträgt 3 Zoll, die Höhe stark $2\frac{1}{2}$ Zoll. An Spalieren wird die Frucht stark $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Die Farbe ist anfänglich ein grünliches Hellgelb, welches bey der vollen Zei-

*) Diese Frucht kann mit der Reinette von Orleans, der Kronenreinette und der Triumpfreinette leicht verwechselt werden.

Zeitigung ein schönes, mattes Goldgelb wird. Die Sonnenseite aber ist vom Kelch bis zum Stiel, und weiter als die Hälfte der Frucht, mit etwas trübrothen, kurzabgesetzten, nicht sehr häufigen Streifen besetzt, aber dabey noch so reichlich getuscht und punctirt, daß die Streifen etwas undeutlich werden. Die Schattenseite ist dabey rein, und selten findet man auf ihr nur etwas von einer Spur von Streifen. Die Puncte sind in der gelben Farbe stark, und bald bräunlich, bald schwärzlich, als ob es Unrath von Spinnen wäre. Um den Kelch findet man dabey nicht selten feine Rostanflüge, an dem Bauche aber nur selten, oder ganz unbedeutend. Das Fleisch ist weiß, ins Gelblich spielend, fein, markicht, sehr saftvoll, und von einem gewürzhaften, erhabenen zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder Anfang Decembers und hält sich tief in den Winter, wo sie gerne stippicht im Fleisch wird. — Vom allerersten Range.

Classe V. Ordnung I.

Streiflinge, platte.

163. **Goldgelber Herbststreifling.** Diel I. S 187. — Meyen, Nro. XX. Der Marienthaler Streifapfel? — Ein sehr schöner, ansehnlicher vortrefflicher Wirthschaftsapfel, von stark plattrunder Form. Seine Breite beträgt 3 Zoll, die Höhe $2\frac{1}{4}$. Die Grundfarbe ist am Baume glänzendes Hellgelb, das im Liegen schönes Goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht abgesetzt schön carmosinroth, jedoch nicht zu häufig, gestreift, und diese Streifen sind oft nur

nur tupfenartige Fortsetzungen. Zwischen diesen Streifen ist die Schale, von dem nehmlichen Roth, getuscht, und dieses streifenartige Roth verliert sich oft bis ganz um den Apfel herum. Fast immer findet man an der Frucht braungelbliche Warzen, oder Flecken, ja wirkliche grubenähnliche Eindrücke.

Das Fleisch ist körnicht, locker, voll Saft und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr klein, die meisten Kammern sind ganz zugedrückt. Der Baum macht ein sehr schönes freudiges Gewächs, das sehr fruchtbar wird. Die Frucht zeitigt eigentlich erst nach der Mitte des Septembers und hält sich selten den November hindurch. — Vom zweyten Range. Schätzbar wegen seines frühen Gebrauches in der Wirthschaft. — Muß vortrefflichen Cyder geben.

164. Aechter Winterstreifling. Diel I. S. 191. — Knoop, Tab. VI. Winter-Stripeling. — Henne, Nro. XII. Marienthaler. — Christ, Nro. 189. Der Streifling, der Sträumerling. Teutscher Obstgärtner. 1797. 3 St. Taf. 9. Nro. 29. — Carmesapfel, Dortchensapfel. Dieser Baum verdient mit Recht seine allgemeine Anpflanzung, da seine große alternirende Tragbarkeit, sein vortrefflicher Nutzen in der Wirthschaft, und als Lieblingsspeise zum rohen Genuß für den Landmann, ihn so empfehlungswürdig machen. Er gehört unter die ansehnlich großen Aepfel, von Form platt, doch oft etwas der Kugelform sich nähernd. Seine Breite beträgt 3 Zoll die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, ist aber oft auf einer Seite etwas niedriger. Die Grundfarbe ist anfänglich hellgrün, welches im Liegen hellgelb wird, und wie feinfettig anzufüh-

fühlen. Diese Grundfarbe ist auf der Sonnenseite sehr stark, mit meistens kurzabgesetzten, dunkelcarmosinrothen Streifen, vom Kelch bis zum Stiel, bedeckt, die dabey meistens, bey recht besonnten Früchten, in ihren Zwischenräumen, so stark punctirt, getuscht, und manchmahl so völlig lavirt sind, daß nur sehr wenig von der Grundfarbe durchschimmert, und die Streifen erst auf den Seiten wieder recht sichtbar werden. Die Frucht riecht nicht, und das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, weich, locker, markicht, saftig, und von einem sanften, süßsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft und stark, wird groß und sehr alt, und trägt ein Jahr ums andere sehr reichlich. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis März und April. — Vom zweyten Range. — Zum Dämpfen ganz vorzüglich. Hierzu gehört Fig. 4867.

165. Rheinischer Naberling. Diel I. S. 195. — Ein schöner ansehnlicher vortrefflicher Apfel für die Wirthschaft, geschätzt von allen ökonomischen Hausmüttern für die Küche, vorzüglich zum Dämpfen. Die Form ist platt, gewöhnlich dabey aber etwas unregelmäßig, sowohl in seiner Rundung, als auch gern auf der einen Seite niedriger als auf der andern. Seine schönste Breite ist 3 Zoll, und dann ist die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Der Stiel steht in einer tiefen, engen, rostfarbigen Höhle, ist meistens sehr kurz, und oft nur ein Fleischbutz. Die Wölbung am Kelch ist immer etwas kleiner, als die am Stiel. — Die Schale ist blaßgelb grünlich, wird aber im Liegen hellgelb. Die Sonnenseite ist mit einem etwas trüben Carmosinroth abgesetzt gestreift, das bey sehr besonnten Früchten glänzend, und noch zwischen durch roth punctirt,

oder verwaschen ist. Die Frucht riecht etwas rosenartig. Das Fleisch ist weiß, körnicht, lokker, von nicht reichlichem Saft, und einem angenehmen süßlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß, mit stark abstehenden Aesten, ist sehr fruchtbar, gesund und wird sehr alt. Er kommt in rauhen Gegenden gut fort, und ist nicht empfindlich in seiner Blüthe. Die Frucht zeitigt schon im November, hält sich aber bis zum Sommer. — Vom zweyten Range.

166. Der Langscheider, *) Diel I. S. 198. — Ein kleiner deutscher, für die Wirthschaft unverbesserlicher, und dem Landmann zum rohen Genuß sehr beliebter Apfel. Seine Form ist schön platt, etwas platter als Borstorfer. Die Breite beträgt gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $1\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe ist blasses Gelb, auf dem sich, fast rund um den Apfel herum, abgesetzt geflammte dunkelrothe Streifen befinden, die auf der Schattenseite vorzüglich nur um den Stiel gehen. Auf besonnten Früchten ist aber die Grundfarbe, zwischen diesen Streifen, so stark noch getuscht, oder verwaschen, daß die Streifen fast verschwinden. Nach der Schattenseite hin sind viele Früchte oft schön blaßroth bandartig gestreift. Statt der Puncte findet man nicht selten rostfarbige Warzen und grünliche Fleckchen. Das Fleisch, unter der nicht fettigen Schale, ist ganz weiß, auf der Sonnenseite oft etwas röthlich schillernd, fest, fein, sehr saftig, und von einem süßlichen oder zukkerartigen Geschmack ohne Säure. Der Baum wächst langsam und wird nur mittelmäßig groß, aber ausnehmend fruchtbar. Der Ort Langschied, in

*) Ist von dem Orte Langscheid so genannt.

in der Grafschaft Holzapfel, wo dieser Apfel sehr cultivirt wird, ärntet oft in einem Jahr über 4000 Körbe voll von dieser Frucht. Er kommt in rauhen Gegenden herrlich fort, scheint sicher eine deutsche Kernfrucht zu seyn, und streitet mit manchem Ausländer um den innern Werth. Er schickt sich vortrefflich an die Straßen, und an Plätze, die dem Sturm ausgesetzt sind. Die Frucht zeitigt im December und Jenner, welkt nicht, und gut aufbewahrt, dauert sie fast ein Jahr. Mit der Schale gedämpft, bekommt er ein prächtiges Ansehen, und da er ganz bleibt, wird er dem Borstorfer vorgezogen. Dieser Apfel in südlichere Gegenden verpflanzt, würde, wie der Borstorfer, sicher an seinem Werth verliehren.

NB. Seine sehr nahen Anverwandten sind der Neuzerling und der Wasserneuzerling.

167. **Vaterapfel ohne Kern.** Pater noster sans Pepins. Diel. I. S. 202. Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 40. Christ Nro. 173. — Ein schöner mittelmäßig großer, der Form eines starken Borstorfers etwas ähnlicher Apfel, von einer ganz eigenen Zartheit im Fleisch. In seiner schönsten Größe ist er $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ hoch. Die Grundfarbe ist vom Baum schönes Weißgelb, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite ist die Frucht sparsam, und abgesetzt blaßroth gestreift, auch dazwischen etwas leicht punctirt, oder getuscht, nie rein verwaschen. Die Farbe ist also nur sanft aufgetragen, und Streifchen auf der Schattenseite sind selten, auf welcher letzteren man ziemlich viele sehr feine Puncte bemerkt, die hingegen auf der Sonnenseite häufig aus schwarzbräunlichen unregelmäßigen größeren und kleineren Fleckchen

bestehen. Die Frucht riecht nicht, und welkt sehr wenig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, locker, fein, voll Saft, und von einem äußerst weichen, markichten, im Munde fast zerfließenden zuckerartigen Geschmack ohne Säure, wodurch er für Kinder zu einer Lieblingsspeise wird, und ihnen gesund ist. Das Kernhaus enthält fast nie, oder nur höchst selten einen Kern. Auch der Baum ist ausgezeichnet kenntlich. Er wird groß, ungemein schön, gesund, und seine Aeste steigen in schönen Winkeln in die Höhe. Das Blatt ist besonders kenntlich, da es mit der Spitze so stark unterwärts gegen den Stiel gekrümmt ist, daß sich manchmahl Stiel und Spitze fast berühren. Die Frucht zeitigt im November, ist im December und Jenner am besten, wird aber nachher fade, und fault gern am Stiel. Vom zweyten Range. — Um Braunbach am Rhein und der umliegenden Gegend stark gebaut, und sehr beliebt.

168. Weißer Matapfel. Diel. I. S. 207. — Teutscher Obstgärtner. 1797. Nro. 35. Christ, spätblühender Matapfel? An der Lahn Gewürzapfel. Dieser Apfel ist ansehnlich groß, von Form plattrund, sichtbar gerippt, und daher oft in der Rundung ungleich. Sein Nutzen in der Wirthschaft ist unverbesserlich, und der Landmann liebt ihn zum rohen Genuß, so wie den gleich folgenden Anverwandten, ganz vorzüglich. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite oft mehr als 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Der Stiel ist meistens sehr kurz, oft nur ein Fleischbutz, und steht in einer stark rostfarbigen schönen Höhle. Die Schale der Frucht ist am Baum mit sehr sichtbarem blauen Duft belaufen, und ihre Grundfarbe ist anfänglich hellgrün.

grün, nachher gelbgrün, und in der vollen Zeitigung ganz gelb von einem jedoch nicht ganz reinen Ansehen. — Die Sonnenseite ist stets, vom Kelch bis zum Stiel, mit abgesetzten rothen, ins Bräunliche spielenden Streifen besetzt, und zwischen diesen noch röthlich getuscht. Bey sehr besonnten Früchten gehen diese Streifen von blasserem Roth, vom Stiel aus, rund um den Apfel herum bis über die Mitte der Frucht, die alsdann wenig von ihrer Grundfarbe behält, und die schöne dunkelrothe Farbe hat alsdann gegen die Streifen die Oberhand. — Die Puncte auf der Schale sind meistens undeutlich, fein, weißlich, oft aber auch sehr deutlich. Die Frucht riecht ungemin stark violenartig, so daß einige Aepfel ein ganzes Zimmer damit erfüllen. Das Fleisch ist anfänglich grüngelblich, wird aber mit der Zeitigung schön weiß. Es ist locker, körnicht, angenehm säuerlich riechend, und von einem ganz eigenen einschneidenden, erquickend säuerlichen, fein gewürzhaften piquanten Geschmack. Es ist deshalb zum Brot ein beliebtes Frühstück, und bekommt dem Magen sehr wohl. Professionisten, die sich warm arbeiten, greifen begierig nach ihm. Der Saft hat auch das eigene, daß er das Messer schnell tintenartig färbt. Der Baum kann auf guten Boden ungeheuer groß werden, und die untersten Aeste hängen sich oft bis zur Erde, indeß die obersten sich zu einer prachtvollen Krone wölben. Sein ganzer Wuchs hat mit dem Stettiner viele Aehnlichkeit. Er wird sehr alt, ist gesund, macht sehr vieles Quirlholz, bringt fast jedes Jahr etwas, über das andere aber sehr reichlich, so daß mancher Baum 30 bis 40 Körbe voll Aepfel liefert. Die Blüthe widersteht ziemlich einer un-

günstigen Witterung, und blüht mit dem Borstorfer. Er wächst nicht schnell. Die Frucht zeitigt im December, ist aber im November schon eßbar, welkt nicht, und hält sich tief in den Sommer hinein. Einer der ersten vom zweyten Rang, dessen Anpflanzung in Feldern und an Straßen allgemeine Empfehlung verdient. Sicher ein alter deutscher Apfel, so wie der folgende.

Hierzu gehört Fig. 4868. Der Apfel wird aber, wie es aus dem vorstehenden erhellt, weit größer, als die Abbildung ist.

169. Brauner Matapfel. Diel I. S. 212. Teutsch. Obstg. 26. Die Figur der Form ist um einen Zoll zu hoch. Christ, schwarzbrauner Mätapfel. — Ein an Größe und Form der vorhergehenden Sorte vollkommen ähnlicher und auch gerippter Apfel. Der reinen Form nach platt, stark 3 Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ hoch. Manchmahl neigt er sich zur Spitzform, und wird alsdann um den Kelch etwas unregelmäßig. An dem Baum ist der Apfel blau bedustet, und die Grundfarbe der Schale ist gelbgrün, dabey aber auf der ganzen Sonnenseite mit einem dunklen Leberroth, das ins Schwarzbraune schillernd spielt, überdeckt. Eine für den Mahler nicht nachzuahmende Farbe. Reibt man den Apfel, so wird er schön glänzend, und alsdann sieht man in dieser schwärzlich-rothen Farbe eine Menge hellröthere, oft aber auch noch dunkelgefärbtere Streifen. In dem Gelben sieht man fast keine Puncte, die aber auf der Sonnenseite häufig vorkommen, fein und grauartig sind. Manche Früchte haben auch einen wahren schmahlen Bandstreif vom Kelch bis zum Stiel, der auf der Sonnenseite blaßröthlich ist. Dieser Apfel riecht noch

stär-

stärker und durchdringender als der vorhergehende. Sein Fleisch ist auch etwas feiner, und, wie viele glauben gewürzhafter. Der Baum ist ganz der nehmliche in allen seinen Eigenschaften, nur sind die Sommertriebe noch etwas dunkler und unansehnlicher. — Vom zweyten Range einer der ersten.

170. Weiße Sommerrabau. Blanke Rabauw. Diel II. S. 101. — Knoop T. V. Der Blumensaure — Teutscher Obstgärtner. 1799. Nro. 54. — (Ist von Christ's Nro. 160. ganz verschieden.) — Ein sehr schöner mittelmäßig großer, herrlicher Sommerapfel mit einer so feinen Schale, daß man ihn vor vielen andern den Taffentapfel nennen möchte. Seine Form ist meistens platt, doch die Wölbung nach dem Kelch stets kleiner als die nach dem Stiel. Die Rundung des Apfels ist fast nie vollkommen, sondern durch rippenartige Erhöhungen über die Frucht hin etwas schief. Ein recht schöner Rabau ist 3 Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch, oft aber nur $2\frac{3}{4}$ breit, $2\frac{1}{4}$ hoch. Da aber der Baum seine Früchte in Büscheln trägt, so gibt es der kleinen sehr viele. Die Schale ist am Baum ganz blaßgrün, oder schön strohweiß mit durchschimmerndem hellen Grün. Die Sonnenseite hingegen ist sanft mit blaßrothen kurz abgesetzten Streifen besetzt, und auf dieser Seite wird die Grundfarbe im Liegen etwas gelb. Der Apfel hat viele feine, nicht fühlbare Fleckchen, die in der feinen Schale stecken. Das Fleisch ist schön weiß, locker, leicht, sehr weich, voll Saft, und von einer angenehmen fein gewürzhaften versüßten Weinsäure, die sich im Liegen aber sehr verliert. Merkwürdig ist, daß das Fleisch um das Kernhaus manchmahl glasartig, oder durchsich-

tig wird, und dann ist das Kernhaus voll Obstsaft. Der Baum wächst langsam, wird aber außerordentlich fruchtbar. Oft sitzen fünf Früchte auf einem Fruchtkuchen, so daß manche in der Mitte fast wie eingeschlossen sind. Die Frucht zeitigt im halben August, oder im Anfange Septembers, ist eßbar vom Baume, und hält sich 8 bis 10 Wochen, wo sie stippicht wird. Spaliere von diesem Baum verzinsen sich sehr, und diese Frucht ist dann, wegen ihrer lange dauernden Güte, erwünscht, wenn Pfirschen und Apricosen fehlschlagen. Die Zwergbäume müssen aber scharf d. i. auf 3 Augen geschnitten werden, damit der Baum im Triebe bleibt.

171. Der Weicherling. Der Weichapfel. Diel II. S. 106. — Ein mittelmäßig großer aber sehr schöner, äußerst bunter und stark gefärbter Streifling, für den rohen Genuß nicht zu verachten, und der wahrscheinlich seinen Nahmen von dem sehr weichen Fleisch hat, wenn er recht reif ist. Seine Form ist rein platt, und einem recht großen platten Borstorfer ähnlich. Die Wölbung um den Kelch ist derjenigen um den Stiel ziemlich gleich, und die Frucht ist in ihrer Rundung schön und eben. Die Breite beträgt bey einem großen Apfel fast 3 Zoll, gewöhnlich aber nur $1\frac{3}{4}$, und die Höhe 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Stielhöhle ist stets rostfarbig. Die Grundfarbe ist ein schönes Schwefelgelb, das aber durch die Menge der rothen Streifen ebenfalls nur streifenartig durchscheint, und dabey sehr selten ganz rein ist: denn die Farbe ist rundherum mit der schönsten dunkelsten Carmosinfarbe breit, oft lang und bandartig, vom Kelch bis zum Stiel gestreift, und auf der Sonnenseite zwischen diesen, fast ins Schwärzliche schillernden

den Streifen, hellröther verwaschen, auf der Schattenseite hingegen nur punctirt, so daß man die gelbe streifenartige Grundfarbe zwar recht schön sieht, aber doch nie ohne rothe Puncte. In dem dunklen Roth bemerkt man auch noch ziemlich viele sehr feine gelbliche Puncte, und manche Früchte haben gelbgraue Rostflecken. Das Fleisch ist schön weiß, doch fast durch und durch etwas in das Rosenfarbige spielend, um den Kelch und Stiel aber wahrhaft rosenroth, dabey leicht, locker, weich, voll Saft, und von einem angenehmen feinen weinsäuerlichen, fast erdbeerartigen Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß und wird sehr alt, aber auch sehr fruchtbar, daß er selten ein Jahr fehlt. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich bis tief in den Winter, wo sie aber gern mehlicht wird. — Vom zweyten Range.

NB. An jungen Bäumen wird das Fleisch wahrscheinlich nicht roth.

172. Der Zehendheber. Diel II. S. 110. — Ein großer für die Wirthschaft vortrefflicher und schätzbarer Apfel, der vom Landmann auch zum rohen Genuß sehr geliebt wird. In seiner Form ist er etwas veränderlich, doch die mehrsten Früchte sind platt, und alsdann ist die Breite $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe 3 Zoll. Nicht selten neigt er sich aber auch zu einer etwas scheinbar länglichen Kugelform, und nur sehr selten läuft die obere Wölbung etwas stumpfspitz aus. Die Grundfarbe ist vom Baum abgenommen hellgrün, wird aber im Liegen etwas trüb aussehendes Gelb. Auf der Sonnenseite hingegen ist die ganze Frucht, vom Kelch bis zum Stiel, mit vielen schönen hellen blutrothen abgesetzten Streifen besetzt, wovon manchmahl

einige sehr breit sind, ja zuweilen einen wahren Bandstreifen darstellen. Diese Streifen gehen um die ganze Stielwölbung herum, und bey stark besonnten Früchten überziehen sie, aber sehr vermindert, die ganze Schattenseite. Der Raum zwischen diesen Streifen ist, bey besonnten Früchten, noch stark getuscht und punctirt. Zuweilen findet man im Gelben einen feinen Anflug von Rost. Die Puncte sind nicht häufig. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, locker, sehr saftig, mürbe, und hat einen erquickenden, angenehmen säuerlichen, und etwas fein gewürzhaften Geschmack. Der Baum wird sehr groß und alt, an Größe und Wuchs dem Stettiner gleich. Diese schöne Frucht zeitigt Ende Novembers, oder im December, und hält sich unverdorben bis in das Frühjahr. — Vom zweyten Range.

173. **Brauner Fleckenapfel.** Diel IV. S. 147. — Ein großer von außen etwas unansehnlicher Apfel, der aber dennoch für die Oeconomie sehr gut, und selbst zum rohen Genuß dem rothen Stettiner nahe kommt. Seinen Nahmen hat er wohl sicher davon, daß die besonnten Früchte in der rothen Farbe linsengroße schwarze etwas eingesunkene Flecken haben, wobey das übrige Roth etwas unansehnliches hat. Seine Form ist platt, jedoch läuft die Wölbung nach dem Kelch merklich abgestumpfter oder kleiner als diejenige nach dem Stiel, wo die Frucht breit und flach ist. Die Breite beträgt $3\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe 3 Zoll. Die Grundfarbe ist ein vom Baum schönes, manchmahl auch etwas trübes dunkles Grün, wobey die Sonnenseite mit einem trüben bräunlichen Roth, das vom Rauch gleichsam etwas verdorben zu

seyn

seyn scheint, leicht verwaschen ist, in dem man aber deutlich, besonders gegen die Stielwölbung hin, mehrere undeutliche Streifen bemerkt. Diese Frucht gehört unter die unansehnlichen und etwas undeutlichen Streiflinge. Die Puncte sind fein und weißgrau oder gelblich. Auch Rostflekken sind nicht selten. Die Frucht riecht fein, angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fast etwas ins Grünliche spielend, fein, saftvoll, markicht und von einem angenehmen, süß weinsäuerlichen, dem rothen Stettiner sehr ähnlichen Geschmack. Der Baum wächst sehr stark und wird sehr groß. Die Frucht zeitigt im November, und wird im Winter, wenn das Obstgewölbe nicht sehr kühl ist, gern, wie der rothe Stettiner, stippicht im Fleisch. — Vom dritten Range.

174. **Süßer gestreifter Sommerrabau.** De gestreepte zoete Zomer - Rabauw. De Bloem zoete Rabauw. Diel IV. S. 152. — Ein mittelmäßig großer, aber für Liebhaber der süßen Früchte ein ausgesucht gewürzhafter zukkersüßer Sommerapfel, der zu Compoten ganz vortrefflich ist. In seiner Form hat er sehr viele Aehnlichkeit mit dem weißen Sommerrabau. Die Frucht ist platt, läuft aber doch sehr sichtbar nach der Kelchwölbung verjüngter als nach dem Stiel, dessen Wölbung schön breit und flach ist. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Schale ist am Baum mit einem starken bläulichten Duft belaufen, und von Farbe strohgelb, womit noch etwas Grünliches vermischt ist, welches aber mit der vollen Zeitigung gänzlich verschwindet. Die Sonnenseite ist aber dabey vom Rande der Kelchwölbung bis in die Stielhöhle mit einem etwas

trüben, fast kugellackartigen Roth mit nicht häufigen und kurz abgesetzten Streifen besetzt, zwischen diesen aber überall noch mit der nehmlichen Farbe punctirt. Die eigentlichen Puncte sind ziemlich häufig, schön fein, und gleich vertheilt, im Rothen gelblich, im Gelben hellgrau. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, etwas locker saftvoll, und von einem durchaus süßen, etwas rosen- oder zimmetartigen Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft und trägt jährlich und viele Früchte. Die Frucht zeitigt im Anfange oder im halben September, und hält sich, wenn sie gut aufbewahrt wird, einige Monathe, dann welkt sie und wird fade. — Vom zweyten Range.

NB. Der Baum erfordert gut gebauten Boden, warmen Sonnenstand, und ist wohl nur zu Pyramiden zu empfehlen, welche sehr fruchtbar sind.

175. Brauner Winterapfel. Diel IV. S. 157. — Soll im Fürstenthum Bernburg, Fagout heißen. — Ein mittelmäßig großer vortrefflicher Winterapfel für die Tafel, für die Oeconomie ausgesucht gut, und von dem angenehmsten Geruch. Seine Form ist plattrund, schön gerippt, und von einem oft fast etwas kugelförmigen Ansehen. Der Bauch sitzt in der Mitte. Nach dem Kelch hin wölbt sich die Frucht etwas stumpf zugespitzt, nach dem Stiel hingegen flach abgerundet. Eine schöne Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der Kelch ist lang und spitzblättrig. Die Grundfarbe der feinen und fettig anzufühlenden Schale ist anfänglich ein blasses Hellgrün, welches mit der vollen Zeitigung hellgelb wird, wovon aber bey ganz besonnten Früchten fast nichts zu sehen ist; denn diese sind auf der Sonnenseite mit einem

sehr

sehr dunklen, etwas bräunlichen Carmosinroth stark verwaschen, und die Schattenseite überzieht ein trübes blässeres Roth. In diesem Roth sieht man aber noch, genau betrachtet, ziemlich viele dunkelröthere Streifen, die aber erst bey minder besonnten Früchten recht deutlich sind. Die Puncte sind bey dieser Frucht etwas veränderlich. Die Frucht hat den angenehmsten Geruch, der etwas violenartiges hat, und welkt nicht. Das Fleisch riecht nicht, ist grünlichweiß locker, fein, überfließend voll Saft, fast etwas schmelzend, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, etwas fein violenartigen Geschmack. Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark, wie es wenig stärkere giebt. Er setzt frühzeitig schöne Fruchtspieße an, und trägt dadurch sehr bald und ausnehmend stark, oft in Büscheln, so daß 3 bis 4 Früchte auf Einem Fruchtkuchen sitzen. Die Frucht zeitigt Ende Novembers oder im December und ihr Nahme zeigt ihre Dauer. Noch vom ersten Range.

Verdient häufig gepflanzt zu werden.

176. **Der französische edle Prinzessinapfel.** La Princesse noble de Chartreux. Diel IV. S. 162. — Catalogue des Arbres à fruits etc. des Reverends Peres des Chartreux à Paris 1785. Nro. 34 Princesse noble. — Eine schöne ansehnlich, meistens indessen nur mittelmäßig große, wahrhaft vortreffliche, sehr feste Frucht für die Tafel, und für die Küche eine mit von den allerbesten, zumahl da sie sich noch durch ihre lange Haltbarkeit empfiehlt. Ihre Form ist schön eben und platt, nur große Früchte sind manchmahl in die Breite etwas länglich geschoben. Die Wölbungen um Kelch und Stiel sind nur wenig verschieden und letztere nur et-

was merkliches breiter. Eine große Frucht ist 3 Zoll breit und nur stark 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe ist anfänglich ein sehr schönes Hellgrün. — Celadon —, welches im Winter bey der vollen Zeitigung hellgelb wird. Von dieser Farbe ist aber bey ganz frey hangenden Früchten wenig zu sehen, denn die ganze Sonnenseite ist mit einem sehr schönen dunklen Carmosinroth oft stark verwaschen, und in diesem Roth sieht man noch deutlich dunkelröthere feine Streifen, die aber erst nach der Schattenseite hin ganz deutlich werden, und blaßroth dieselbe oft ganz überziehen. Die Puncte bestehen eigentlich nur in feinen gelblichen Fleckchen in der Haut. Oefters hat die Schale dabey kleine schwarzbräunliche Rostflecken auch manchmahl kleine Warzen. Die Frucht hat einen feinen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist etwas reinettenartig, weißgelblich, fein, fest, saftig, angenehm süßlich riechend, und von einem gewürzhaften zuckerartigen Geschmack. Der Baum wächst lebhaft und trägt bald und jährlich Früchte. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum nächsten Sommer, vielleicht länger. Noch vom ersten Range.

NB. Muß so spät als möglich vom Baum genommen werden. Verdient für die Oeconomie häufig angepflanzt zu werden. Der Baum erfordert guten Boden.

177. Der Scheuernapfel. Diel IV. S. 167. — Ein nur mittelmäßig großer, und durch sein äußeres Ansehen sich nicht empfehlender, aber durch seine lange Haltbarkeit und innere Güte für die Oeconomie schätzbarer Winterapfel, und den der Landmann zum rohen Genuß sehr liebt, denn selbst wahre Apfelliebhaber verschmä-

schmähen ihn nicht. Seine Form ist etwas wandelbar, denn er ist oft eben so wahrhaft platt, als er sich auch wieder zu einem hochaussehenden Ansehen erhebt. Die Wölbung nach dem Kelch ist aber in beyden Fällen immer viel abnehmender, als die nach dem Stiel. Platte Früchte sind $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Bey hochaussehenden Früchten sind aber Höhe und Breite gleich, oder nur wenig verschieden. Die Einsenkung des Kelchs ist mit vielen feinen Rippchen besetzt, wovon mehrere bey den meisten Früchten sichtbar rippenartig über die Frucht hinlaufen. Die Grundfarbe ist anfänglich dunkel- oder hellgrün, das mit der Zeitigung gelblicher, aber erst spät im Frühjahr hellgelblich wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem dunklen, trüben, bräunlichen, oder erdartigen Roth, vom Kelch bis zum Stiel verwaschen, in dem man jedoch deutlich, besonders nach der Schattenseite hin, und um die ganze Stielwölbung herum, wahre Streifen sieht, und selbst in dem verwaschenen Roth bemerkt man nicht selten auch schon einige dunkelröthere Streifen. Bey etwas beschatteten Früchten ist das Roth heller, in dem man dann die kurzen Streifen nur in getuschter Manier sieht. Puncte hat diese Frucht nur sehr wenige, dagegen findet man selten eine Frucht, die nicht mit oft ziemlich vielen, kleinen und großen schwarzen, oder braun und mit Schwarz eingefaßten Rostflocken besetzt wäre. Das Fleisch riecht angenehm, fast wie das von einer grauen Butterbirne. Es ist fein, fest, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, feinen aber im Kauen schnell verschwindenden zuckerartigen Rosengeschmack ohne alle Säure. Der Baum wird groß, alt, sehr ge-

gesund, kommt in rauhen Gegenden fort, und ist äußerst fruchtbar. Die Frucht zeitigt im Jenner, oder erst im Hornung und hält sich den ganzen Sommer hindurch, ohne ihren Geschmack zu verlieren. Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Der Baum erfordert Raum und schickt sich ganz vortrefflich ins Feld und an Landstraßen, zumahl da seine Früchte fest hangen. Verdient für die Oeconomie häufige Anpflanzung.

178. Platter Rosenapfel. Diel IV. S. 177. — Knoop Tab. I. Roos-Appel. Pomme Rose. — Ist es Zinks Rosenapfel. Tab. VII. Nro. 60? Eine ziemlich ansehnlich große, schöne sehr bunte Herbst- und Winterfrucht für die Oeconomie, und die vom Landmann zum rohen Genuß geliebt wird. Sie hat in ihrer Form viele Aehnlichkeit mit dem Winterstreifling, ist aber weit bunter und lebhafter gestreift wie dieser. Der Bauch ist in der Mitte, und die Wölbungen nach dem Kelch und Stiel sind platt zugerundet, in ihrer Breite wenig verschieden, und mehrentheils ist die Frucht auf einer Seite etwas niedriger als auf der andern. Ihre Breite beträgt stark 2 Zoll und die Höhe kaum $2\frac{1}{2}$ Zoll. Die Grundfarbe der etwas fein fettigen Schale ist anfänglich gelbgrünlich, und wird mit der Zeitigung ein schönes, helles Strohgelb, das aber nur bey etwas beschatteten Früchten auf der Schattenseite in ziemlich großen Stellen rein erscheint, denn bey besonnten Früchten scheint es nur streifenartig zwischen den dunkelcarmosinrothen Streifen hindurch, und ist dabey fast immer noch roth punctirt. Die Frucht riecht ziemlich stark und angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich weiß, etwas röthlich schil-

lernd

lernd auf der Sonnenseite, dabey locker, saftvoll, etwas grob von Fleisch, und von einem süßsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß, gesund und dauerhaft, und trägt jährlich und reichlich. Die Frucht zeitigt im October und hält sich bis in den Winter. — Noch vom zweyten Range.

NB. Schickt sich sehr gut auf Nordseiten, wo seine etwas frühe Blüthe später kommt, und der Baum dadurch reichlicher trägt.

Classe V. Ordnung II.

Zugespitzte Streiflinge.

179. Der Princessin Apfel, Pomme de Princesse Diel I. S. 216. — Knoop, Tab. III. Princes - Appel. — Teutscher Obstgärtner, 1798. Nro. 49. Ein schöner ansehnlich großer, wundersam tragbarer, schätzbarer Apfel für die Wirthschaft, und selbst von der Tafel nicht auszuschließen. Seine Form ist gern unregelmäßig, und man könnte Stücke für die 4 Ordnungen der Streiflinge fast von jedem Dutzend wählen. Die mehrsten sind aber gegen den Kelch spitz zulaufend, und sind dann länglich spitz. Die gewöhnliche Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe nicht viel weniger, oder oft eben soviel. Die Grundfarbe der Schale ist Blaßgelb, das im Liegen schön Citronengelb wird, und sich wie fettig anfühlt. Die Sonnenseite ist sehr stark mit ziemlich breiten unregelmäßigen dunklen Carmosinstreifen besetzt, und zwischendurch eben so punctirt. Die Schattenseite aber ist entweder rein gelb, oder hat hin und wieder solche blaßrothe Stücke von Streifen, wie die wenig besonnten Früchte auch nur auf der Sonnenseite al-

allein haben. Characteristisch bey diesem Apfel ist aber, daß es wohl keine Frucht davon gibt, die nicht mehr oder weniger feine Rostanflüge hätte, die sich mehrentheils in allerhand Figuren und feinen Zügen darstellen, wobey man auch noch wenige, aber wahre graue Puncte bemerkt. Die Frucht riecht wenig, und das Fleisch ist gelblich, fein, ziemlich saftig, und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmack. Die Sommertriebe sind stark, stämmig, glänzend braunroth, sehr gedrängt mit Augen besetzt, und diese sind sehr stark, bauchig, wie aufgequollen, dunkelcarmosin von Farbe, und stehen auf flachen Augenträgern. Die Fruchtaugen haben die nehmliche Farbe. Die Frucht zeitigt Ende Novembers und hält sich bis in das Frühjahr, welkt aber gern, wenn sie zu früh abgenommen wird.

Vom zweyten Range, und eine zum Dörren und Dämpfen gleich vortreffliche Frucht.

Muß mit Nro. 45. oben, S. 246 nicht verwechselt werden.

180. **Süßer Matapfel.** Diel II. S. 114. — Diese, mit den beyden vorhin beschriebenen Matäpfeln nahe verwandte Frucht, ist in der Wirthschaft eben so schätzbar als jene, und auch zum rohen Genuß bey dem Landmanne beliebt. Sie ist größer als ihre Anverwandten, und läuft mehr, jedoch stumpf abnehmend, nach dem Kelch hin. Die Breite beträgt $3\frac{1}{4}$ Zoll und die Höhe $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich ein trübes Grün, das aber im Liegen schwefelgelb wird. Die gefärbte Sonnenseite hat etwas Düsteres, und die Streifen sind sehr kurz und abgesetzt, und fallen auch nicht sehr in das Auge. Zwischen diesen Streifen ist die Grundfarbe getuscht, und dabey scheint es,

als

als ob die Röthe mit einer ins Schwärzliche spielenden Farbe flammenartig überlaufen sey. Die Frucht riecht violenartig, doch lange nicht so stark als die beyden Verwandten. Das Fleisch ist unter der Schale gelblich, nach dem Kernhaus weißlich, locker, etwas grobkörnicht, mit häufigen starken Adern nach der Schale durchwebt, markicht, voll Saft, und von einem süßsäuerlichen, fein gewürzhaften Geschmack, der mit dem weißen Matapfel viel ähnliches, aber nicht das Piquante hat. Der Baum wird groß, und liefert viele Früchte. Diese Frucht zeitigt im November, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

181. Kleiner Meutzerling. Diel II. S. 118. — Teutscher Obstgärtner 1797. 5 St. Taf. 16. Nro. 32. — Ein kleiner, aber für die Küche und die ganze Oeconomie vortrefflicher Apfel, der in den Lahngegenden vom Landmann und jeder Hausmutter sehr geschätzt, und zum Dämpfen und Welken dem Borstorfer gleich geschätzt wird. Seine Form ist fast platt, läuft aber doch fast immer nach der Kelchwölbung etwas zugespitzt aus. Seine schönste Breite ist 2 Zoll und die Höhe $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll. Die Farbe ist vom Baum schönes Grün, das aber im Liegen schönes, jedoch etwas trübes Gelb wird, dabey ist die Frucht rundherum, vom Kelch bis zum Stiel, kurz abgesetzt mit einem trüben Blutroth gestreift, das auf der Sonnenseite ziemlich häufig, auf der Schattenseite aber nur zerstreut und blaß ist. Zwischen diesen Streifen ist die Sonnenseite noch schön punctirt. Außerdem findet man vorzüglich im Roth noch ziemlich viele feine, weißgraue Puncte, und oft auch Rostflecken. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saf-

saftig und von einem kraftvollen, angenehmen fein gewürzhaften zuckerartigen Geschmack. Der Baum wächst schön, wird aber nicht sehr groß. Er trägt nur reichlich ein Jahr um das andere. Die Frucht zeitigt im November, schmeckt im Jenner am besten, und hält sich bis in den Sommer. — Sie geräth in rauhen, gebirgichten Gegenden vortrefflich, hängt am Baum sehr fest, und trotzt durch ihre Kleinheit den Stürmen. Für Landwege sehr zu empfehlen. Geschält, und das Kernhaus ausgestoßen, vertritt er ganz die Stelle der auf diese Weise gewelkten so berufenen Borstorfer. Einer der ersten vom zweyten Rang.

NB. In England würde man diesen, mit dem Langscheider, sicher unter die Peppings zählen, zu deren natürlichen Familien sie auch allerdings gehören.

Hierzu gehört Fig. 4869.

182. **Der Wasserneutzerling. Der große Neutzerling.** Diel II. S. 122. — Kommt mit dem vorherbeschriebenen fast in Allem überein. Von Form ist er meistens etwas länglich und hochaussehend, und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, und fast eben so hoch. Bey dieser Frucht findet man oft eine besondere Art von Warzen, die wie kleine aus der Schale hervorbrechende Hörner aussehen, und von der erhobenen feinen Schale bis in die Hälfte ihrer Höhe begleitet werden. Manchmahl sitzen vier bis fünf von diesen Warzen auf einer Frucht. Das angenehm riechende Fleisch ist sehr weiß, fein, zart, saftig, und von einem gewürzhaften, angenehmen, zuckerartigen, fast mit Alant parfumirten Geschmack. Zeitigung und Dauer ist die nähmliche.

183. Der

183. Der Striemapfel. Diel II. S. 123. — (Ist ein sehr alter Nahme, und steht schon bey Elzholz.) — Ein schöner großer Streifling, der wegen seiner Haltbarkeit und vorzüglichen Güte in der Wirthschaft sehr zu achten ist. Seine Form ist selten etwas glatt, und alsdann nähert er sich fast der Kugelform. Mehrentheils läuft er aber in der Mitte nach dem Kelch stumpf zugespitzt aus, und scheint alsdann so hoch als breit zu seyn. In seiner Vollkommenheit ist seine Breite $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe aber nur $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll. Die Grundfarbe der feinen Schale ist am Baum schönes, oder nur blasses helles Grün, das im Liegen hellgelb wird, wobey aber doch um die Kelchwölbung herum noch etwas Grünliches hindurchschimmert. Die aufs Abreiben schön glänzende Sonnenseite, ist aus der Stielhöhle, bis an den Rand der Kelcheinsenkung, mit vielen blutartig rothen, etwas trüben, breiten, abgesetzten manchmahl auch etwas langen Streifen stark besetzt, die auf der Schattenseite blässer, und nur am häufigsten um die Stielwölbung zu finden sind. Zwischen diesen Streifen ist die Frucht blasser punctirt, und manchmal auch etwas verwaschen. Die Puncte sind sehr fein, und im Rothen oft wie schöne Sternchen, die ein graues Pünctchen in der Mitte haben. Auf der Schattenseite sind die Puncte grün. Das Fleisch ist weiß, etwas ins Grünliche spielend, mit einer weitgeschweiften grünen Ader um das Kernhaus, locker, fast etwas lederartig, und dadurch scheinbar fest, ziemlich saftig, und von einem fein süßen Geschmack, ohne ein besonderes Gewürz, und wobey nur etwas weniges von einer feinen Weinsäure durchzustechen scheint. Es ist gleichsam das Mittel

von dem Reinsüßen zu dem Weinsäuerlichen. Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird groß, gesund, und sehr fruchtbar. Wegen der Süße kann diese Frucht zwar schon im December benutzt werden, sie zeitigt aber eigentlich erst im März und hält sich den ganzen Sommer hindurch. — Vom zweyten Range.

184. Gestreifter Schwanenapfel. Diel II. S. 127. Knoop. Tab. III. Swaan-Appel. Ein schöner großer wirthschaftlicher Apfel, der vorzüglich viel Wein gibt. Seiner Form nach ist er ein flach zugespitzter, platt aussehender Apfel, denn er läuft so stark abnehmend nach dem Kelch zu, welches aber auch häufig nicht sehr auffallend ist. Auch ist meistens die eine Hälfte der Frucht etwas niedriger als die andere, und wird dadurch in die Breite etwas länglich geschoben. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, die Höhe aber nur $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Grundfarbe der feinen glänzenden, und im Liegen fettig werdenden Schale ist am Bauch schönes Hellgrün, — Seladon —, wird aber im Liegen schönes Citronengelb. Die Sonnenseite ist dabey mit einem sehr blassen Blutroth abgesetzt, und nicht häufig gestreift, und nur sehr wenig dazwischen noch punctirt, seltener fein verwaschen, so daß die Farbe überhaupt nur schwach ist. Bey beschatteten Früchten findet man nichts von diesen Streifen. Die mehresten Puncte findet man bey dieser Frucht auf der Schattenseite, und sie sind sehr fein. Die Frucht riecht wenig. Das Fleisch ist weiß, nicht fein, sehr saftvoll, und von einem etwas herben, weinsauren Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, gesund und fruchtbar. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich den Winter hindurch

durch, wo sie pelzig wird. — Vom dritten Range, so schön diese Frucht auch ist.

185. Der Hasenkopf. Diel II. S. 131. — Dieser schöne große, länglichte, nach dem Kelch stark zugespitzte Apfel ist wegen seiner Fruchtbarkeit, und allgemeinen Gebrauchs in der Oeconomie beliebt. Seine Form hat er wahrscheinlich seinem Nahmen zu verdanken. Von der Mitte der Frucht läuft die Form gegen den Kelch stark stumpfspitzig aus, und die Wölbung am Stiel ist sehr breit. Manche Früchte haben ein stark längliches zugespitztes Ansehen, und diese sind $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, gewöhnlich ist aber die Frucht einen viertel Zoll breiter als hoch. Oft hat sie breite Erhabenheiten oder wahre Rippen. Die Schale ist ein sehr schönes helles Citronengelb, das vom Baum noch etwas grünlich schimmert, und im Liegen fein fettig wird. Dabey ist die Sonnenseite vom Kelch bis zum Stiel, und besonders um die ganze Stielwölbung herum, nicht häufig, mit breiten, kurz abgesetzten, meistens blassen Carmosinstreifen besetzt, zwischen denen noch manchmahl etwas weniges Getuschtes Statt findet. Die sehr zahlreichen feinen Puncte scheinen in der Haut zu stecken, und sind theils grün, gelb, oder äußerst fein und grau. Auch sind Rostflekken nicht selten. Die Frucht riecht fein und angenehm. Das Fleisch ist schön weiß, körnicht, fast grob, sehr saftig, locker, und von einem angenehmen weinsauren Geschmack, der mit der vollen Zeitigung sanft wird. Das Kernhaus ist offen, oft ganz calvillartig. Die Kelchröhre ist sehr kurz. Der Baum ist sehr groß, alt und sehr fruchtbar. Diese Frucht zeitigt im Novem-

ber, passirt aber im Winter. — Vom dritten Range.

186. Der grüne Brabänter. Diel III. S. 135. — Ein ziemlich ansehnlich großer, vorzüglich guter Apfel für die Wirthschaft, und zum rohen Genuß nicht zu verachten, dem Landmann wohl lieber als eine Reinette, da er einen feinen süßlichen Geschmack hat. Seine Form würde sich ganz der Kugelform nähern, wenn die Frucht nicht, von ihrer Mitte aus, viel abnehmender gegen den Kelch, als gegen den Stiel ausliefe, und dadurch eine stumpfgespitzte Form bekäme. Die gewöhnliche Breite dieses Apfels ist stark 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Einige Rippen, die über die Frucht hinlaufen, entstellen die Rundung wenig. Die Grundfarbe der am Baum mit Duft belaufenen Schale ist grasgrün, das im Liegen nur etwas heller wird. Die Sonnenseite ist aber vom Kelch bis zum Stiel, ziemlich stark, mit einem trüben Blutroth, kurz abgesetzt, gestreift, und zwischen diesen Streifen noch leicht punctirt. Bey vielen Früchten ziehen sich diese Streifen ganz blaß, und in geringer Anzahl, über die Schattenseite her, besonders um die Stielhöhle herum. Die mehresten Früchte sind aber auf dieser Seite blaß grün. Die Puncte sind häufig, bestehen aber im Rothen aus blaßgrünen, oder etwas graulichen Sternchen, die im Grünen aber dunkler grüner sind. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist weiß, fein ins Grünliche spielend, weich, markicht, körnicht, saftig, und von einem süßlichen angenehmen Geschmack, ohne Säure und ohne Gewürz. Der Baum wächst sehr lebhaft und stark. Diese Frucht zeitigt im halben October, ist nach Weihnachten

passirt, und bekommt leicht eingesenkte Faulflekken. — Vom zweyten Range.

187. Der Zuckerapfel. La Pomme sucrée Diel II. S. 139. — Ist von den Süßäpfeln in Mayer's P. F. ganz verschieden. — Ein ansehnlich großer, und für Liebhaber von Süßäpfeln sehr geschätzter Apfel. Seine Form ist zwar stets platt aussehend, aber er läuft doch von der Mitte der Frucht sehr abnehmend gegen den Kelch. Bey manchen Stücken ist aber dieses Abnehmen sehr flachrund. Die Stielwölbung ist hingegen immer sehr breit und flach. Selten findet man auch einen Apfel, als nur unter den kleinen, dessen eine Hälfte nicht so sehr merklich niedriger als die andere wäre, und manchmahl beträgt dieser Unterschied einen halben bis $\frac{3}{4}$ Zoll. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite keine $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die geschmeidige Schale ist anfänglich ein etwas trübes Blaßgrün, das im Liegen schmutzig gelb, und bey der vollen Zeitigung etwas fein fettig wird. Die Sonnenseite ist vom Kelch bis zum Stiel mit einem trüben Roth, nicht auffallend, sondern fast etwas undeutlich gestreift, so daß alles mehr wie getuscht aussieht. Diese Röthe nimmt selten die Hälfte der Frucht ein, und beschattete Früchte verrathen oft kaum etwas Roth. Die Puncte sind fein, braun, nicht häufig, oft selten und nur in der Grundfarbe zu sehen. Die Frucht riecht wenig, das Fleisch aber angenehm. Dieses ist weiß, ins Grünliche spielend, sehr weich, markicht, saftig, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der mit Muscatenbirnen etwas ähnliches hat. Der Baum wächst ungemein lebhaft und belaubt sich sehr schön. Die Frucht zeitigt im

Anfange Novembers und noch früher, und behält ihren guten Geschmack bis Weihnachten, wo die Frucht fade wird und gern welkt. — Vom zweyten Range.

NB. Muß nicht zu früh vom Baum genommen werden, sonst fehlt das Gewürz.

188. Der Prälatenapfel. Diel II. S. 143. — Ein sehr großer, vorzüglich schätzbarer Apfel für die Wirthschaft, und für Ungewöhnte zum rohen Genuß erquickend und angenehm, da er in seinem Saft etwas einschneidendes, und mit dem Matapfel ziemlich viel Aehnlichkeit hat. Seine Form ist sehr abwechselnd, denn er ist bald wahrhaft platt, bald etwas hochaussehend kugelförmig, oder flachrund zugespitzt. Er kommt in seinen Formen den Rambouräpfeln sehr nahe, und auch in seiner Größe. In seiner Vollkommenheit ist diese Frucht 3¾ Zoll breit, und 3 Zoll hoch. Einige starke Rippen machen die Rundung ungleich. Die Stielhöhle ist oft mit starkem Rost besetzt. Die Grundfarbe der feinen geschmeidigen, beynahe etwas fettigen Schale, ist am Baum helles, oder schön gelbliches Grün, das aber im Liegen schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit einem etwas hellen Carmosinroth wie gesprützt gestreift, so daß wenige Streifen schön und rein sind. Auch zwischen diesen Streifen ist das Punctirte wie angesprützt. Statt der wahren Puncte findet man auf der Schattenseite im Gelben, viele blaßgelbere Fleckchen in der Schale. Die Frucht riecht sehr angenehm stärkend. Das Fleisch ist schön weiß, etwas locker, weich, markicht, sehr saftig, und von einem recht angenehmen, erquickenden, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst sehr lebhaft und ungemein stark

und

und wird fruchtbar. Er hat aber das Characteristische, daß sich seine Zweige sehr horizontal legen, und selbst gern hängen, so daß er schwer in die Höhe zu bringen ist. Diese Frucht zeitigt Ende Octobers und hält sich bis in den Winter. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Wird zum Wein sehr empfohlen, welches auch leicht zu erachten ist.

189. **Der Adventsapfel.** Diel II. S. 148. — Ein äußerst volltragender recht brauchbarer ökonomischer Apfel. Von seiner Reifzeit hat er sehr wahrscheinlich seinen Nahmen. Von Form ist er etwas hochaussehend, manchmahl conisch, aber in seiner Rundung durch rippenartige Erhabenheiten, die vom Stiel bis zum Kelch laufen, immer sehr ungleich, oft sehr verschoben. Eine vollkommene Frucht ist stark $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Grundfarbe der am Baum mit starkem Duft belaufenen Schale ist schönes Grasgrün, das erst bey der Zeitigung gelblichgrün wird. Die Sonnenseite hingegen ist, bey stark besonnten Früchten, mit einem schönen dunklen Blutroth ganz verwaschen, das alsdann erst tief nach der Schattenseite hin streifenartig wird. Bey etwas minder besonnten Früchten sind aber die feinen, kurzabgesetzten Streifen in dem verwaschenen, oder getuschten Roth sehr deutlich, und selbst auf der Schattenseite finden sich oft einzeln verstreute kleine Streifen. In dem Rothen sieht man auch eine Menge sehr feine gelbliche Puncte, und die mehresten Früchte haben noch schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch der nicht riechenden Frucht ist grünlich weiß, fein, saftig, und von einem etwas herbsäuerlichen Geschmack, das mit der vollen Zeitigung im Januar sich verliert. Der Baum wird we-

gen seiner Fruchtbarkeit nur mittelmäßig groß, da er selten ein Jahr aussetzt. Er hängt sich oft so voll, daß man das Laub kaum sieht, und characteristisch ist dabey, daß er viele Zwillinge, Drillinge u. s. w. macht. Diese Frucht reift im December, und hält sich unversehrt bis ins Frühjahr. — Vom dritten Range.

NB. Schickt sich gut an Landstraßen, da er nicht gut vom Baum zu genießen ist.

190. Der Anhänger. Diell. S. 152. — Ein nur mittelmäßig großer, aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit in der Wirthschaft achtbarer Apfel, der seinen Nahmen wohl daher hat, daß er nicht leicht bey Stürmen abfällt, und wegen seines kurzen Stiels fest ansitzt. Seine Form ist veränderlich, doch ist solche meistens nach dem Kelch stumpfspitzig abnehmend. Oft ist die Frucht auch platt, wobey aber doch die Wölbung um den Kelch viel kleiner als die um den Stiel ist. Seine Breite beträgt $2\frac{1}{4}$ oder $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe nicht viel weniger. Platte Früchte sind aber manchmahl einen halben Zoll niedriger. Die Stielhöhle ist fast immer stark roßfarbig. Die Grundfarbe der im Liegen etwas fettig werdenden Schale ist ein mattes Blaßgrün, das bey der Zeitigung heller, und etwas gelblich wird. Die Sonnenseite ist aber von der Stielwölbung bis zum Kelch, und oft rund um diesen herum, mit einem dunklen Blutroth verwaschen, das abgerieben wie lackirt glänzt, und erst nach der Schattenseite und der Stielwölbung sieht man dasselbe sich in Streifen endigen, die zerstreut und undeutlich oft die ganze Grundfarbe überziehen. Minder besonnte Früchte hingegen sind mit einem trüben bräunlichen Roth schwach verwaschen, und in diesem sieht man dunk-

dunkler kurz abgesetzte Streifen, nicht nach der Schattenseite hin blässer, und zwischendurch nur getuscht oder punctirt sind. Nur in dem Roth sieht man deutlich einige feine gelbliche Puncte, aber mehrere feine und grobe schwarzbraune Rostflecken fast an jeder Frucht. Die Frucht hat einen sanften, feinen Geruch. Das Fleisch ist grünlich weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnicht, voll Saft, und von einem säuerlichen etwas scharfen Geschmack, der mit der vollen Zeitigung mild wird. Der Baum wird groß, sehr gesund, ist von lebhaftem Wuchs, geht schön mit stark abstehenden Aesten in die Luft, und ist sehr fruchtbar. Diese Frucht zeitigt im December oder Jänner, und hält sich bis in den Sommer. — Vom dritten Range.

NB. Dieser Baum schickt sich ebenfalls gut an die Strassen, da der rohe Genuß nicht reitzt, und auf Anhöhen, weil die Frucht festhängt.

191. **Saurer Orangenapfel.** Oranje-Suur. Diel II. S. 156. — Almanach der Hoveniers, door v. L. — Ein mittelmäßig großer schöner Apfel für die Küche. Seine Form ist veränderlich, und oft etwas kugelförmig, wobey jedoch die Wölbung nach dem Kelch immer viel kleiner als die nach dem Stiel ist; mehrentheils läuft er aber gegen die Stielwölbung stumpf abgespitzt. Seine Breite beträgt fast 3 Zoll, und die Höhe 2½ Zoll. Die Kelcheinsenkung ist mehrentheils mit feinen calvillartigen Rippen umgeben, welche auch sanft erhoben über die ganze Frucht, bis zur Stielwölbung hinlaufen. Die Grundfarbe der feinen, im Liegen etwas fettig werdenden Schale ist Anfangs helles blasses Grün, das aber im Liegen schönes Goldgelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist mit

einem etwas blassen Carmosinroth undeutlich und nicht stark, oft nur sehr wenig gestreift, und zwischen diesen Streifen so sanft getuscht, daß die Grundfarbe dadurch nur noch goldfarbiger wird. Puncte sieht man an dieser Frucht gar keine. Die Frucht riecht stark und angenehm. Das Fleisch ist gelb, fein, ziemlich fest, voll Saft, und von einem gewürzhaften säuerlichen Geschmack. Der Baum wird sehr belaubt, und wächst sehr stark. Er ist außerordentlich fruchtbar, und oft sind die Sonnentriebe überall schon mit Blüthen besetzt. Das Blatt ist fast rund mit einer sehr schönen Spitze, und ohne diese $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ breit. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis in das Frühjahr, muß aber spät abgethan werden, sonst welkt sie. Gedämpft schmeckt sie kraftvoll. — Vom zweyten Range.

192. Der Kochapfel. Diel IV. S. 182. — Ein ansehnlich großer und für die Wirthschaft sehr beliebter Apfel für den Winter, da er auch zum rohen Genuß durch seine angenehme Weinsäure reizt. Seine Form ist stumpf zugespitzt. Der Bauch sitzt etwas tief nach dem Stiel, nach welchem er sich schön und flach zurundet. Nach dem Kelch nimmt er allmählig ab, und bildet eine stark abgestumpte Spitze. Seine Breite beträgt bey einer vollkommenen Frucht $3\frac{1}{2}$ Zoll und die Höhe 3 Zoll. Einige feine flache Erhabenheiten laufen über die Frucht hin. Nicht selten drängt sich auch etwas beulenartiges hervor und verdirbt die sonst schöne Form der Frucht. Die Farbe der geschmeidigen nicht fettigen Schale ist ein schönes Hellgrün, welches erst spät mit der vollen Zeitigung schönes Citronengelb wird, und dieses ist

auf

auf dem größten Theil der ganzen Frucht rein; denn sie gehört unter die sehr undeutlichen oder geflammten Streiflinge. Die Sonnenseite ist dabey kaum zur Hälfte ihrer Breite mit einem etwas blutartigen Roth schwach und oft undeutlich gestreift, so daß die Streifen oft nur nur in punctirter Manier angegeben sind, und zwischen diesen ist die Frucht, wenn sie stark besonnt ist, auf einem nicht großen Fleck leicht verwaschen. Bey beschatteten Früchten ist das Roth unbedeutend, und öfters findet man kaum einigen Anflug davon. — Die Puncte sind ziemlich häufig, im Rothen sehr fein und gelblich, im Gelben theils grau oder grünlich. Oefters findet man aber nur sehr wenige. Nicht selten sieht man auch feine Rostanflüge. Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ziemlich fein, saftvoll, und von einem angenehmen fein weinsäuerlichen, dem rothen Stettiner ähnlichen Geschmack. Der Baum wächst ungemein stark, und wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December, wird alsdann gelb, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

NB. Schickt sich vorzüglich nur auf Baumstücke und an Straßen, wo sein roher Genuß nicht reizt, und die Frucht nicht anlockend ist.

Classe V. Ordnung III.

Streifling, längliche.

193. Großer Rheinischer Bohnapfel. Diel I. S. 220. — Teutscher Obstgärtner, 1797. 4. St. Taf. 11. Nro. 30. b. — Großer Bohnenapfel (Bohnen — durch ein Versehen). — Am Rhein auch weißer Bohnapfel. Ein in

jeder

jeder Rücksicht auf inneren Werth sowohl, als Haltbarkeit ganz vorzüglicher Apfel, der in der Wirthschaft von keinem übertroffen wird, und im Frühjahr selbst die Tafel mit Ehre versorgen kann. Die Form dieses großen Bohnapfels ist sehr zu Abänderungen geneigt, aber die mehresten Stücke gehören zu der länglichen etwas conischen Form, und haben alsdann mit dem rothen Taubenapfel Aehnlichkeit im Umriß. Solche Früchte haben in diesem Falle, in ihrer Vollkommenheit, fast eine Breite von 3 Zoll, und sind auch eben so hoch. Häufig findet man aber auch Stücke, die in die zweyte Ordnung gehören, oder wie kugelförmige Plattäpfel der ersten Ordnung aussehen. Die Rippen über den Apfel sind nur flache Erhabenheiten, die aber doch sehr oft die Frucht in ihrer Rundung ungleich machen. Der Stiel steht in einer seichten rostfarbigen Höhlung, und besteht nur in einem dikken Fleischbuzen, oder kurzen fleischigen Stiel. Die glatte Schale ist der Grundfarbe nach anfänglich grüngelblich, und wird im Liegen helles blasses Gelb, manchmal nur ganz weißliches Gelb. Rund um die Frucht herum aber stehen schöne, ziemlich breite, stets kurz abgesetzte blaßrothe Streifen, die mit dunkleren untermischt sind. Recht besonnte Früchte haben dieser Streifen viele und sind zwischen diesen noch so stark getuscht, daß der Apfel eine schöne, fast ganz rothe Seite bekommt. — Puncte bemerkt man ziemlich viel, aber sie sind fein, nicht fühlbar und schmuzig grün auf der Schattenseite, hingegen gelblich in dem Rothen, und haben das eigene, daß viele von diesen Puncten, meistens gegen den Stiel, mit einem Mond, von der Grundfarbe, oder einem blasseren Roth umgeben sind.

sind. Das Fleisch ist fest, abknackend, fein, sehr weiß, saftig, und von einem fein gewürzhaften, fein süßen Geschmack ohne eine Spur von Säure. Der Wuchs des Baumes ist fast pyramidenförmig, wie bey vielen Birnen, freudig, stark und sehr gesund. Er ist fruchtbar, widersteht in der Blüthe sehr einer ungünstigen Witterung, und liefert deshalb Früchte, wenn alle andere fehlen. Die Frucht zeitigt im Jänner, und hält sich, ohne den Saft zu verliehren, und ohne zu welken, wenn sie in guten Kellern aufbewahrt wird, bis in den Julius, doch nicht so lange wie der folgende. — Wegen des Mangels an aller Säure ist er zu Compoten mit Wein einer der vorzüglichsten Aepfel, wenn er nur in zwey Scheiben getheilt wird, die völlig beym Kochen ganz bleiben — Im Dörren liefert diese Frucht ganz weißgelbliche vortreffliche Schnitzen, womit am Rhein Handel nach Holland getrieben wird. — Gehört ohnstreitig zum ersten Range.

Hiezu gehört Fig. 4870.

194. Kleiner rheinischer Bohnapfel. Diel I. S. 226. Eine mit der vorhergehenden gleich schätzbare, und durch die noch weit größere Tragbarkeit, und noch längere Haltbarkeit, von vielen noch mehr angebaute wenn gleich etwas kleinere Frucht. Die Frucht des kleinen Bohnapfels ist weit regelmäßiger, und nur selten weicht er von der länglichen, oft fast walzenförmigen Gestalt ab. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite $2\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe ungefähr eben so viel. Der Stiel ist dünne, und oft länger als einen halben Zoll. Die Schale ist anfänglich hellgrün, das aber spät im Liegen, gegen den December hin, blaßgelb wird. Die Sonnenseite ist mit etwas schmuzig rothen, häufi-

gen,

gen, und abgesetzten, doch oft einen Zoll langen Streifen, bedeckt, und zwischendurch punctirt oder getuscht, welches beydes sich nach der Schattenseite um vieles vermindert. Die mehresten Früchte haben einige flache Rostflecken. Die so characteristischen Mondflecken bey dem großen Bohnapfel, fehlen bey diesem. Die Frucht riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, fest, voll Saft, der sich nicht verliert, und hat einen angenehmen, etwas ins Süßliche fallenden Geschmack, ohne alle Säure. Der Baum hat mit dem vorhergehenden die größte Aehnlichkeit, wächst aber noch pyramidenförmiger. Die Frucht, welche erst im Februar zeitigt, hält sich auch bis in den August frisch und saftvoll. Eine der ersten vom zweyten Range.

195. Wahrer birnförmiger Apfel. Diel IV. S. 187. — Ein kleiner, aber wegen seiner Form merkwürdiger, und wahrscheinlich noch sehr wenig bekannter Apfel, der selbst zum rohen Genuß, wegen seiner angenehmen Süße, sich auf jeder Tafel zeigen kann. Es ist das umgekehrte Muster der gewöhnlichen Spitzäpfel, denn die Kelchwölbung ist stets platt und abgestumpft, aber von der Mitte aus gegen den Stiel hin läuft er in eine wahre stumpfe Spitze aus. Seine Breite beträgt $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll, die Höhe aber $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die feine nicht fettige Schale ist anfänglich ein helles Strohgelb, das aber im Liegen schönes Citrongelb wird, wobey aber ein kleiner Theil auf der Sonnenseite mit schönen hellen Carmosinstreifen besetzt ist, und die Schönheit der Frucht dadurch erhöhen. Sie Frucht riecht wenig, und nur angenehm, wenn viele beysammen sind. Die welkt auch nicht, als bis

sie

sie passirt ist. Das Fleisch ist schön weiß, sehr fein, saftig, markicht, doch fest, und von einem angenehmen rein süßen Zuckergeschmack, der wenn die Frucht recht zeitig ist, etwas rosenartiges hat. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich den Winter hindurch. — Wegen seiner Seltenheit kann man ihn vielleicht in den ersten Rang setzen.

NB. Ein Hochstamm verlohnt sich wohl, in kleinen Anlagen, der Mühe nicht. Eine Pyramide auf Johannisstamm ist zur Befriedigung hinreichend.

196. Gestreifter Birn-Calville. Sickler's Teutsch. Obstg. 1800. X. St. S. 226. Taf. 11. Nro. LXXI. — Dieser Apfel hat eine noch mehr birnförmige Gestalt als der vorhergehende, kommt demselben im Geschmack aber ziemlich nahe. Seine größte Breite fällt in die obere Hälfte seiner Höhe nach dem Kelch zu, wo der Apfel sich ganz platt zurundet, und der Kelch sich flach einsenkt. Gegen den Stiel nimmt der Apfel erst langsam, dann plötzlich ab, und bildet eine kleine stumpfe Spitze, die bisweilen nur ein zitzenähnlicher Anwuchs ist, auf welchem ein kurzer hölzerner dicker Stiel sich befindet. Die Höhe beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll, und die Breite ein geringes weniger. Die Grundfarbe ist wachsgelb, auf welcher stark geröthete, lange und kurze, breite und schmahle Streifen laufen, die aber auf der Sonnenstelle ganz zusammen fließen, wodurch jedoch kleine weiße Puncte durchstechen. Das Fleisch ist zart und weiß, und hat viele röthliche Stellen. Es ist locker, wie bey den Calvillen, aber etwas trockner. Auch der Geschmack ist nicht so anziehend fein. Er wird zu Anfangs Novembers reif und dauert bis in den Februar

und

und März. Der Baum wird groß und gehet mit seinen Aesten stark in die Höhe.

Hierzu gehört Fig. 4871.

197. Der Brandapfel. Diel IV. S. 193. — Knoop, Tab. V. — De Brand-Appel. Ein sehr haltbarer und häufige Aernten liefernder Winterapfel, worin denn auch nur bloß seine Verdienste bestehen. Seine Form ist länglicht zugespitzt conisch, zuweilen auch etwas kugelförmig, und hat eine ungemeine Aehnlichkeit mit dem Pigeon rouge. Seine Breite beträgt 3 Zoll und die Höhe eben soviel, oft etwas mehr. Die Grundfarbe ist anfänglich ein helles Blaßgrün, das erst sehr spät hellgelb wird, dabey ist aber die ganze Schale oft überall mit schönen rothen breiten und abgesetzten Streifen besetzt, zwischen denen die Schale noch stark getuscht, oder punctirt ist, so daß man oft von der Grundfarbe wenig sieht. Bey beschatteten Früchten ist das Roth trüb und die Grundfarbe rein zu sehen. Bey besonnten Früchten sieht man oft viele schwarzbraune Rostflecken, wovon dieser Apfel den Nahmen haben soll. Puncte sind nicht häufig; sie sind gelblich. Das Fleisch ist weiß, recht fein, voll Saft, fest und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Die Kelchröhre geht conisch bis auf das Kernhaus herab. Der Baum hat das Ansehen halb wie Pigeon und halb wie Api. Er treibt sehr frühzeitig eine Menge Fruchtholz und trägt sehr reichlich. Die Frucht zeitigt im Jänner, oft später, und hält sich bis tief in den Sommer. — Vom dritten Range.

Classe V. Ordnung IV.

Streiflinge, kugelförmige.

198. Der Postapfel. Diel IV. S. 197. — Ein sehr schöner großer, für die Wirthschaft schätzbarer Herbstapfel. Sein Ansehen ist ein Muster der schönsten Kugelform, und oft sieht derselbe sogar höher als breiter aus. Die Wölbung um den Kelch ist von der um den Stiel wenig, und oft ganz und gar nicht verschieden. Eine schöne vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Der Kelch steht in einer geräumigen sehr tiefen Einsenkung, aus der etwas Feinrippenartiges über die Frucht hinläuft. Die Grundfarbe ist anfänglich ein gelbliches Hellgrün, das mit der Zeitigung gelb wird, mit einem noch immer bemerklichen grünen Schimmer dabey. Die ganze Sonnenseite ist aber bey dieser Frucht, so wie auch rund um den Stiel herum, mit einem sehr schönen hellen Bluthroth verwaschen, das sich über die Schattenseite von dem Stiel bis über die Mitte der Frucht hin verbreitet, und streifenartig ist. Die Puncte sind nicht häufig, und sehr fein, im Roth weißgrau und in der Grundfarbe grünlich. Die Frucht hat einen angenehmen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, mit einer großen grünen Ader um das Kernhaus. Es ist locker, etwas grobkörnicht, nicht sehr saftvoll und von einem feinen, reinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß, gesund und stark, und ist dabey sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im October, und hält sich bis zu Ende des Jahres, wird aber alsdann gerne melbicht. — Vom zweyten Range.

Classe VI. Ordnung I.

Spitzäpfel, längliche

199. Der Junkerapfel. Diel II. S. 160. — Ein wahrhaft schöner, mittelmäßig großer, sehr zärtlicher Herbstapfel, vortrefflich für die Küche, und für die Liebhaber von Süßäpfeln sehr delicat. Die Form dieser Frucht ist sehr beständig und immer hochaussehend, oder eigentlich stumpf kegelförmig. Doch manchmahl neigt er sich auch etwas zu einer Walze. Er ist gewöhnlich 3 Zoll breit und eben so hoch. Man sieht an der Frucht gemeinhin mehrere feine, doch deutlich bemerkbare Rippen bis zur Stielwölbung hinlaufen. Die Farbe der sehr feinen Schale ist anfänglich ein sehr schönes helles Strohgelb, das im Liegen etwas gelblicher wird, und die Schale wird alsdann so fettig, daß man, wenn die Frucht ruhig steht, den Schweiß auf ihr sehen kann, und reibt man ihn mit den Fingern ab, so behalten diese einige Minuten lang einen parfumirten Geruch. Auf der Sonnenseite sieht man einen schönen, oft aber auch kaum bemerkbaren, oder nur schillernden Anflug von einer blassen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In dem Roth sind die Puncte einige röthliche Fleckchen, und im Gelben sehen diese grün aus, und sind nicht häufig. Die nicht welkende Frucht, — wenn sie nicht zu früh gebrochen wird, riecht sehr angenehm violenartig, das Fleisch aber nur süßlich. Dieses ist blendend weiß, sehr locker, weich, fein körnicht, nicht sehr reich an Saft, aber markicht, und von einem sehr angenehmen süßen Geschmack, der nur anfänglich noch eine feine Weinsäure verräth. Der Baum wächst sehr lebhaft

haft, und liefert fast jährlich Früchte. Diese Frucht zeitigt oft schon im Anfang des Octobers und hält sich gut bis in den Winter, duldet aber keinen Druck. Vom zweyten Range.

200. Der Weißapfel. Der Weißbart. Diel II. S. 164. — (Hat in der Form mit Knoop's weißem süßen Hiefenapfel viel ähnliches.) — Ein mittelmäßig großer schöner, aber nur für die Wirthschaft geeigneter Apfel. Seine Form ist stets hochaussehend und meistens kegelförmig, indem die Frucht schon bald über die Stielwölbung gegen den Kelch abnehmend zuläuft, und sich mit einer stumpfen Spitze endigt. Nur kleine Früchte sehen nicht conisch, sondern nur zugespitzt aus. Ein vollkommener Apfel ist 3 Zoll hoch und eben so breit, und hat einige flache Rippen. Die Farbe ist anfänglich wie hellweißes Stroh. Im Liegen wird dieselbe hellcitronengelb, und etwas feinfettig anzufühlen. Die Sonnenseite ist mit einem sehr leichten, blassen Roth nur auf einer kleinen Stelle verwaschen. Die mehresten Früchte sind ganz weißgelb. Wahre Puncte hat diese Frucht gar keine, wohl aber viele feine, unter der Haut versteckte Fleckchen. Die Frucht riecht nur sehr wenig. Das Fleisch ist sehr weiß, ziemlich fest, etwas grobkörnicht, voll Saft, und von einem angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, der noch etwas zuckerartiges enthält. Der Baum wird sehr groß und stark, und außerordentlich fruchtbar. Er hängt sich gedrängt voll, daß man vor Früchten oft wenig Laub sieht. Diese Frucht zeitigt im November und hält sich sehr lange. Gedunstet schmeckt sie sehr gut, und gibt vielen und guten Wein. — Eine der ersten vom dritten Range.

201. Der süße Holländer, Diel II. S. 168. — (Vielleicht Knoop's süßer Hiesenapfel?) — Eine mittelmäßig große, aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit vom Landmann zum Kochen sehr beliebte Herbstfrucht. Die Form der Frucht ist stumpf kegelförmig, und daher auch ausstehend. Nur selten läuft die Frucht flach und schnell zugespitzt nach dem Kelch hin, welche Aepfeln alsdann zur zweyten Ordnung dieser Classe gehörten. Die gewöhnliche Breite dieser Frucht, da der Baum meistens sehr voll hängt, ist 2¾ Zoll, und die Höhe beträgt eben so viel. An der Frucht sieht man deutlich mehrere, oft drey bis vier rippenartige Erhabenheiten, die bis zur Stielwölbung hinlaufen. Die Stielhöhle ist stark und rostfarbig. Die Farbe ist anfänglich helles Grün, oder weißgelb, das aber im Liegen schönes Citronengelb wird, wobey die Frucht auf der Sonnenseite oft mit einem dünnen leichten Anflug von einer bräunlichrothen Farbe leicht verwaschen ist. In dem Roth sieht man bald häufige, bald wenige starke braungraue Puncte, die sich um die Stielwölbung anhäufen, und auch auf der Schattenseite manchmahl schön vertheilt sind, bey andern aber wieder gänzlich fehlen. Die Frucht riecht wenig und fein. Das Fleisch ist fein, weiß, locker, markicht, saftvoll, und von einem sehr angenehmen reinsüßen Geschmack. Das Kernhaus ist offen, und so wie bey den Schlotteräpfeln beschaffen, die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten viele kleine Kerne. Der Baum wird sehr groß und alt. Er belaubt sich sehr stark, setzt eine außerordentliche Menge kurzes Tragholz an, und trägt über die Maaßen stark. Die Frucht ist schon im Anfange Octobers genießbar, wird zum

Dám-

Dämpfen sehr geliebt, und hält sich bis Weihnachten, wo sie passirt. — Vom zweyten Range.

202. Der saure Holländer. Diel II. S. 172. — Eine dem vorhergehenden sehr ähnliche wirthschaftliche Frucht, die sich aber schon durch den bloßen Geschmack von ihr unterscheidet. Am nächsten verwandt ist sie mit dem vorher beschriebenen Weißapfel, ist aber feiner von Fleisch und wird größer und hochaussehender. Ihre Form ist kegelförmig, und nur die kleinen Früchte sehen zugespitzt aus. In ihrer Vollkommenheit ist sie $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und auch eben so hoch, oft sogar etwas höher, und hat viele sanfte Rippchen. Die Farbe ist anfänglich hellgrün, oder grünliches Gelb, welches aber im Liegen sehr schön citronengelb wird, und der Frucht ein schönes Ansehen gibt. Auf her Sonnenseite ist dieselbe vom Stiel herauf mit einem hellen etwas bräunlichen Roth leicht verwaschen, oder nur wie angeflogen. In diesem Roth sieht man viele äußerst feine gelbliche Puncte, die oft mit einem rothen Kreis eingefaßt sind. Auf der Schattenseite sieht man gar keine Puncte, aber eine Menge gelbe Fleckchen. Die Frucht riecht fast nicht. — Das Fleisch ist schön weiß, fein, fest, voll Saft, und von einem feinsäuerlichen etwas gewürzhaften Geschmack. Der Baum wird groß und sehr alt. Er liefert jährlich viele Früchte. Diese Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom zweyten Range.

NB. Wird an der Lahn vom Landmann häufig angezogen, und an manchen Orten auch Spitzapfel genannt. — Der Weißapfel, der süße und saure Holländer, sind nach ihrer Form und der Vegetation sehr nahe verwandt.

203. **Der Blutapfel.** Diel II. S. 176. — Eine ziemlich große lachend schöne Frucht, vortrefflich für die Küche, und dem Landmann zum rohen Genuß sehr angenehm. Sie hat eine hochaussehende längliche Form, die fast walzenförmig aussieht, nur läuft die Frucht, von der Mitte aus, abnehmend gegen den Stiel und den Kelch, doch mehr noch nach letzterem. Die Breite einer schönen Frucht beträgt $3\frac{1}{2}$ Zoll, und die Höhe $3\frac{3}{4}$ Zoll, doch oft ist sie nicht höher als breit. Die feine Schale der Frucht ist rundherum mit einer lebhaften, und abgetrieben sehr glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die nur auf der Schattenseite blaßröther wird, und etwas geflammt streifenartiges verräth. In dem schönen Roth sieht man ziemlich viele sehr feine weißgraue Puncte, die aber auf der Schattenseite im blassen Roth etwas undeutlich werden. Kleine Rostflecken sind auch ziemlich häufig anzutreffen. Das Fleisch ist nach dem Kernhaus weiß, vom Kelch aber herabwärts bis gegen die Stielwölbung und bis zur großen Kernhausader schwach rosenroth. Der Saft ist ziemlich häufig, das Fleisch aber grobkörnicht, und von einem sehr angenehmen weinsäuerlichen Geschmack, der etwas fein erdbeerenartiges hat. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und wird sehr tragbar. Diese Frucht zeitigt in der Mitte des Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch, da sie ein derbes, festes, Fleisch hat. — Vom zweyten Range.

204. **Der säuerliche Köberling.** Diel III. S. 232. — Ist nicht mit Zink's Köberling, Tab. II. Nro. 14. zu verwechseln. Vielleicht gehört er unter Knoop's Hiefenäpfel. — Ein mittelmäßig großer, sehr guter Wirthschafts-

ap-

apfel, der auch im Nothfall, zumahl wegen seines schönen Ansehens, zur Tafel gebracht werden könnte. Seine Form ist länglich hoch aussehend, fast walzenförmig, und nur selten nimmt eine vollkommene Frucht die Gestalt einer etwas hohen Kugel an. Die Wölbung nach dem Kelch ist immer verjüngter als die nach dem Stiel, aber doch oben breit abgestumpft. Eine schöne Frucht ist 2¾ Zoll breit, und gewöhnlich etwas höher. Oft ist sie aber auch etwas breiter als hoch. In der Stielhöhle drängt sich häufig ein Fleischwulst hervor. Die Grundfarbe der fein fettigen Schale ist ein schönes Gelb, wie bey einem recht zeitigen Borstorfer, und die Sonnenseite ist dabey mit einem schönen glänzenden Hellroth verwaschen. Oft sind die Früchte auch rundherum mit einem dünnen schönen Roth angelaufen, zumahl vom Kelch abwärts nach dem Stiel, dessen Wölbung alsdann gelb ist, oder diese Farbenstellung ist ganz umgekehrt. Die Puncte sind zwar gewöhnlich nicht häufig, aber schön und stark, und häufig findet man dabey noch Warzen und Rostflecken. Die Frucht riecht fein und angenehm. Das Fleisch ist weiß und locker weichkörnicht, sehr saftvoll, und von einem stark weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und kommt in rauhen Gegenden gut fort. Die Frucht welkt nicht, zeitigt im Oktober, und hält sich bis Weihnachten, wo sie gern passirt. — Vom zweyten Range.

205. **Der kleine Cyderapfel.** Diel III. S. 236. — Eine kleine, längliche, fast eyförmige Frucht von schönem Ansehen, und höchstwahrscheinlich eine neue Kernfrucht, deren Baum dabey ausnehmend fruchtbar ist. Ihre Form neigt sich stets zu einer länglichen Figur, und dabey

nimmt der Apfel von der Mitte aus oft eben so viel nach dem Stiel als nach dem Kelch hin ab, und sieht alsdann wahrhaft eyförmig aus. Nur selten hat derselbe ein etwas kugelförmiges Ansehen. Der sehr kleinblättrige und oft ganz fehlende Kelch ist sehr offen. Der dünne und sehr kurze Stiel wird fast immer von einem Fleischfortsatz begleitet, und dadurch oft auf die Seite gedruckt. Die sehr dünne, feine sehr glänzende Schale ist auf der Schattenseite von einer schönen, blassen gelbgrünlichen Farbe. Die Sonnenseite ist hingegen auf einer großen Stelle goldgelblich, in dem man einige schöne rothe Fleckchen sieht. Dabey ist die Schale reichlich mit feinen, weißlichen Puncten besetzt. Auf dem Lager bleibt die grünliche Farbe noch lange marmorartig gefleckt zurück, ehe die Frucht ganz gelb wird. Das Fleisch ist weißgelblich, fein, sehr voll Saft, fest, und von einem fast herbsäuerlichen weinhaften Geschmack, der ein veredelter wilder Apfel zu seyn scheint. Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, scheint aber nur mittelmäßig groß zu werden. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich lange. — Vom dritten Range. — Vortrefflich zum Essig.

206. Der große Winterfleiner. Diel IV. S. 202. — Gmelin Nro. 154. Fleiner. Walter Nro. 54. Großer Fleiner. Christ Nro. 167. Winterfleiner. — Ein großer prachtvoller, vortrefflicher Winterapfel, für die Oeconomie unverbesserlich und selbst zum rohen Genuß recht angenehm. Seine Form ist hoch und kegelförmig. Der Bauch sitzt tief unten nach der Stielwölbung, die sich sanft und abgerundet zuwölbt, so daß die Frucht gewöhnlich nicht sehr breit aufsitzt. Nach dem Kelche nimmt sie allmählig

ab,

ab, und endigt sich in eine abgestumpfte Spitze. Ein schöner Kleiner ist $3\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch, oft weniger, und manchmahl auch etwas höher. Der Kelch steht in einer sehr tiefen, dabey doch geräumigen Einsenkung, die wohl einen halben, ja mit der flachen Kelchröhre $\frac{3}{4}$ Zoll tief ist. In dieser Einsenkung sieht man meistens sehr viele, 10 — bis 12 —, feine Falten, die sich zu keinen Rippen erheben, sondern auf dem oberen scharfen Rande der Frucht verschwinden. Die Farbe ist anfänglich ein grünlichtes Hellgelb, das mit der Zeitigung ein sehr schönes abgerieben schön glänzendes, wachsähnliches helles Citrongelb wird, und frey hangende Früchte sind auf der Sonnenseite mit einem starken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaschen, welches aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Dabey sieht man in der feinen Schale zerstreute, schön vertheilte, weißliche, sehr feine Puncte, die gleichsam nur in der Schale stecken. Die Frucht riecht stark, sehr angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnicht, weich, markicht, safvoll, und von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, zukkerartigen Geschmack, der nur durch wenige Weinsäure erhoben wird. Der Baum wird sehr groß, stark und sehr fruchtbar. Seine Aeste stehen nicht weit ab, und der Baum belaubt sich dadurch sehr schön. Die Frucht zeitigt im November und hält sich lange in den Winter hinein, wird aber alsdann zuweilen stippicht im Fleisch. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Verdient vor vielen andern häufig angepflanzt zu werden. Als Zwerg erfordert dieser Baum wegen seines starken Wuchses durch-

aus den Johannisstamm, wenn er Früchte bringen soll.

Classe VI. Ordnung II.

Spitzäpfel, zugespitzte.

207. Der gelbe Wettich. Märzling. Diel I. S. 229. — Ist es einer von Bauhin's Wettichs? — Ein mittelmäßig großer altdeutscher Wirthschaftsapfel, von Form am Stiel breit, und zugespitzt gegen den Kelch von der Mitte aus zulaufend, und mit Rippen, die über die Frucht bis zum Stiel hinlaufen. Seine gewöhnliche Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll, oft 3 Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ oder $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Farbe ist schönes helles Gelb, das im Liegen schönes Citronengelb wird. Selten hat diese Frucht dabey einigen Anflug von Röthe, öfters aber auf der besonnten Seite blaßröthliche Fleckchen, in deren Mitte ein gelblicher, oder graulicher Punct sichtbar ist. Sehr oft findet man auch mehrere Rostflecken, und manchmal rostige Figuren. Das Fleisch riecht stark säuerlich, ist fein, weißgelblich, voll Saft, weich, und von einem feinen, etwas gewürzhaften, weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum macht einen prahlenden Wuchs, wird sehr alt, ist äußerst fruchtbar, und kommt in rauhen Gegenden vortrefflich fort. Das Blatt ist langoval, stumpf und seicht gezahnt, und steht auf einem sehr langen Blattstiel. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis in das Frühjahr, wo sie gerne welkt, und die Säure verliert. — Vom dritten Rang. — Der Nahme Märzling deutet wohl auf die Dauer.

Classe VII. Ordnung I. *)

Plattäpfel, wahre.

208. Grüner Fürstenapfel. Pomme de Prince. Diel I. S. 232. — Ist nicht der bey Zink. — Ist es Christ's? — Kommt er wohl irgend als Pauliner, Glasapfel u. s. w. vor? — Eine große, wahrhaft schöne Frucht, die für die Küche vielen Werth hat. Die wahre Form ist platt, meistens schön gerundet, meistens nach dem Auge etwas spitzer als nach dem Stiel gewölbt, und häufig auf einer Seite etwas niedriger als an der andern. Eine vollkommene Frucht ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und 3 Zoll hoch. — Manchmal nähert sich der Apfel aber der zweyten Ordnung als kugelförmige Form. Die Kelcheinsenkung hat meistens fünf feine schöne Falten. Die Frucht hat in ihrer Rundung mehrere breite Erhabenheiten. Die Stielhöhle ist rostfarbig. Die Grundfarbe ist blaßgrün oder gelbgrünlich, und die letztere Farbe behält sie auf dem Lager, nur daß sie im Sommer etwas blässer wird. Sehr besonnte Früchte haben manchmahl einen Anflug von bräunlicher Röthe, oder nur rothe Flecken, in deren Mitte ein feiner grauer Punct steht, aber die übrigen Puncte sind sehr fein, und bald dunkelgrün, bald mit einem blasgelblichen kleinen Mond umgeben. Die Frucht riecht bey der Zeitigung wenig und angenehm. Sie hat eine ganz eigene Schwere. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft, und von einem schwachsäuerlichen reinen Geschmack, ohne Gewürz. Der Baum wächst

*) Die Kennzeichen dieser Classe s. oben, S. 185.

wächst sehr stark, macht gern Hängeäste, vieles Sperrholz, und eine Menge Fruchtspieße, wodurch er früh, jährlich und sehr tragbar wird. Er belaubt sich stark und schön, wobey man noch als characteristisch bemerkt, daß die Blätter, bey jungen Bäumen, an der Spitze eines jeden Sommertriebes, zu 6 bis 12 Stück, so gedrängt sich anhäufen, um gleichsam eine Cocarde zu bilden, welches dem obern Theil des Baums ein ganz eigenes Ansehen gibt. Die Frucht ist zwar schon im Jenner brauchbar, zeitigt aber erst im April, und hält sich gut aufbewahrt, weit über ein Jahr. — Vom zweyten Range.

209. Der schöne Pfäffling. Diel I. S. 236. — Ein lachend schöner Apfel, wovon ein Korbvoll, durch das gleich schöne Gelb und Roth, einen anziehenden Anblick gewährt. Seine Form ist rein platt, nur etwas kleiner am Kelch als am Stiel, und gemeinhin mit mehreren Rippen über die Frucht bis zum Stiel. Seine Größe ist schön ansehnlich, da die Breite 3 Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ ausmacht. Die Grundfarbe der Schale ist schönes Citrongelb, und die Sonnenseite ist, meistens bis zur Hälfte der Frucht, vom Stiel bis an den Kelch, schön, etwas dunkelcarmosinroth verwaschen, das sich aber ziemlich schnell auf den Seiten vom Gelben abschneidet, und einen wahren rothen Backen bildet. In diesem schönen Roth sieht man unzählige feine, weißliche mit dunklerem Roth umgebene Puncte, und im Gelben sind diese Puncte grünlich. Die Früchte im Schatten haben, statt der verwaschenen Röthe, nur bloß rothe, und die braunen mit Roth umgebenen Puncte. Oft haben diese Aepfel um den Stiel eine Art von

Schmutz,

Schmutz, wie grünlicher Schimmel. Rostflecken, und im Gelben viele bräunliche große Flecken findet man häufig. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, riecht wie der Apfel etwas süß violenartig, ist voll Saft, weich, markicht, und von einem angenehmen Geschmack, wie ein passirter Borstorfer, ohne süß, sauer oder gewürzhaft zu seyn. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, hat sehr hängende Aeste, und trägt jährlich. Die Frucht zeitigt im November, hält sich aber bis tief in den Sommer, und ist für die Wirthschaft schätzbar. — Vom zweyten Range.

210. Pomeranzenapfel. Diel I. S. 239. — Dieser alte Deutsche Apfel hat alle guten Eigenschaften der Reinetten. Seine Form ist oft sehr platt, meistens schön regelmäßig, und nur die großen Früchte sind gerne auf der einen Seite etwas niedriger als auf der andern. Solche Früchte sind $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Ist die Frucht aber sehr klein, so hat sie an Form und Farbe vom Baum, etwas ähnliches mit einem zeitigen Borstorfer. Einige etwas breite Rippen laufen über den Apfel hin. Die zarte Schale ist sehr schönes Gelb, das im Liegen wahres Goldgelb wird. Auf der Sonnenseite ist oft die halbe Seite der Frucht schön carmosinroth verwaschen, welches sich allmählig in die Schattenseite verliert, und gar nichts streifenartiges an sich hat. Bey wenig besonnten Aepfeln, ist die Röthe blässer, und oft nur punctirt, oder wie geflammt röthlich angelaufen. Die Schale ist mit wenigen, feinen, grauen Puncten besetzt, hat aber öfters schwarz bräunliche Rostflecken, ja recht besonnte Früchte sogar etwas von einem gelbgrauen rostigen Anflug. Die Frucht welkt nicht, und riecht etwas fein violenartig. Das

Fleisch

Fleisch riecht völlig wie Borstorfer, ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, voll Saft, der sich selbst im Frühjahr noch nicht verliert, und von einem angenehmen reinettenartigen, dem Borstorfer sehr ähnlichen Geschmack, und nur etwas fein herber. Der Baum wird ungemein groß, hoch, sehr alt, bleibt gesund, und kommt in rauhen Gegenden und schlechtem steinigten Boden, der nur nicht naß ist, gut fort. Er macht viel feines Holz und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December, hält sich aber bis in den Sommer, und verdient häufig gepflanzt zu werden. — Noch vom ersten Range. — Von der schönen goldgelben Farbe kommt wahrscheinlich der Nahme.

211. Rother Stettiner. Diel. I. S. 243. — Knoop, Kantjes-Appel. Tab. VII.? Zink, Tab. VII. Nro. 55. Teutscher Obstgärtner 1796. 3 St. Taf. 10. Nro. XX. Mayer, Tab. XVI. Nro. 25. Rother Herrnapfel*). — Henne Nro. XVI. Rothe: Rostocker, oder Eiserapfel, auch Stettiner und Annoberger. — Hirschfeld, Nro. 48. Meyen, Rostocher Apfel. — Christ, Nro. 183. An der Lahn heißt er Berliner. Er heißt auch in Schwaben an manchen Orten Zwiebelapfel. S. Knoop Zippel-? —

Es gibt vielleicht keinen Apfel, der in ganz Deutschland so allgemein bekannt ist, als der rothe Stettiner, und dieses ist wohl ein großer Beweis für seine Güte und Brauchbarkeit in der

*) Mayer führt als gleichbedeutende Nahmen an, Rother Herrnapfel, Paradies-, Adamsapfel, Hardy, Stettiner, Rostocker, Annaberger ꝛc. Die Beschreibung zeigt, daß er den wahren Stettiner meint. Der rothe Herrnapfel gehört zu den Rambours und ist Henne's rother Brasilienapfel, auch von Hardy verschieden. Diel.

der Oeconomie. Nach seiner Form gehört er ohnstreitig zu den wahren, schönen, runden, platten Aepfeln, nur daß die Rundung durch merkbare Rippen oft etwas entstellt wird, und bey großen Früchten die eine Hälfte derselben etwas niedriger als die andere ist. — In seiner Vollkommenheit ist der Apfel $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ hoch, und hat Rippen, die sich merklich breitgeschweift über die Frucht hinziehen, und die Durchmesser der Rundung verschieden machen. Die Grundfarbe der Schale ist blaßgrün, die im Liegen heller, fast gelblich wird, aber dabey ist die Frucht auf der Sonnenseite mit einer, beym Abreiben glänzenden hellen Blutfarbe verwaschen, die sich, allmählich blässer werdend, über die ganze Schattenseite hinzieht, wo man oft mehrere, noch blässere, breite, vom Kelch gegen den Stiel hingehende Bandstreifen gewahr wird. Wenig besonnte Früchte haben die Schattenseite rein hellgrün. Auf dem Roth der Sonnenseite sieht man ziemlich viele feine, weißgraue Puncte, die auf der Schattenseite grünlich eingefaßt sind. Auch bräunliche Rostflecken sind dabey nicht selten. Die Frucht riecht fein und angenehm. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fast markicht fest, und von einem eigenen körnichten, süßlichen, versteckt weinsäuerlichen Geschmack, der etwas weniges muskatellert. Der Baum prahlt, als ein deutsches Gewächs, mit seiner Größe, und die untersten Aeste reichen oft bis zur Erde. Er hat alle Aehnlichkeit mit dem Wuchs der Matäpfelbäume. Sein Tragholz ist sehr quirrlicht und häufig, daher derselbe, wenn er trägt, welches ein Jahr über das andere geschieht, sehr reinliche, den Boden gut verzinsende, Aernten liefert. Der Boden muß aber für ihn gut und

tief-

tiefgehend seyn. Die Frucht zeitigt im December, wo sie den Geschmack verliert, und gerne viele bittere braune Stippen im Fleisch, vorzüglich unter der Schale, bekommt. — Vom zweyten Rang, und einer der ersten für die Wirthschaft.

Hierzu gehört Fig. 4872.

212. Der Api. Pomme d'Api Diel I. S. 247. — Merlet p. 70. — Elsholz S. 178. Einfacher Appie-Apfel. — Knoop, — Zink, Tab. 13. Nro. 103. — Du Hamel, Tab. XI. — Schabol. — Teutscher Obstgärtner 1795. 3 St. Taf. 11. Nro. XII. Der rothe Apisapfel Königs Mundapfel. — Quintinye Tom. I. pag. 321. L'Api. Pomme de Demoiselle, de bonne Compagnie. — Maison rustique, la Pomme d'Api. — Henne, Nro 5. Christ, Nro. 145. Der kleine Api-Apfel.

Vielleicht ist kein Apfel, der so unverfälscht seinen Nahmen beybehalten hat, als dieser. Er ist aber auch neben dem Sternapfel — Pomme d'Etoile — einer der kenntlichsten. Außer seinem schönen Aeußeren und seiner merkwürdigen Tragbarkeit in Büscheln hat er aber wenig Empfehlendes. Seine Form ist sehr platt, und fein gerippt. — Ein vollkommener Api hat $2\frac{1}{4}$ Zoll an Breite, und $1\frac{3}{4}$ Zoll an Höhe, und einige Rippen, welche sich sanft über den Apfel verbreiten. Die Grundfarbe der äußerst feinen nicht fettigen Schale ist schön hellgrün, das im Liegen blaßgelb wird. Auf der Sonnenseite hingegen ist die halbe Seite des Apfels mit einem schönen, glänzenden, blutartigen Roth, wie lackirt, verwaschen. Hängen die Früchte stark im Schatten, so bleiben sie ganz hellgrün gelblich, oder bekommen auf der wenig beschatteten Seite Carmosin-

fleck-

flecken. Außerdem findet man noch häufige feine, bald grüne, bald schwärzliche Puncte. Diese Puncte verwandeln sich im Liegen in ansehnliche Fleckchen, die dem Apfel ein eigenes Ansehen geben. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, wird bey der Ueberzeitigung blaßröthlich schimmernd um den Stiel bis zum Kernhaus, und der Geschmack ist süßlich rosenartig. — Dieses letztere zu verstärken, hat man gerathen, den Apfel so lange hangen zu lassen, bis er von selbsten abfiele, und ihn auf dem Erdboden noch einige leichte Nachtfröste aushalten zu lassen. Dieses verschaft ihm zwar wirklich etwas mehr rosenartiges im Geschmack, aber er hält sich auch alsdann nicht den Winter hindurch. — So kenntlich dieser Apfel ist, so kenntlich ist auch der Baum, der nur eine Größe, wie der Goldpepping erreicht, und so ungeheuer voll tragen kann, daß man fast kein Laub am Baum sieht, gleichsam als hätte man die Zweige völlig mit rothen Zwiebeln garnirt. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis wieder in den Herbst, wird aber im Sommer fade von Geschmack. — Vom zweyten Range?

Hierzu gehört Fig. 4873.

213. **Der Wachsapfel.** Diel II. S. 180. — Ist wohl höchstwahrscheinlich Christ's weißer Taffetapfel Nro. 147. — Ein ungemein schöner, und auf den ersten Anblick einem etwas großen, und im Schatten kaum etwas roth gewordenen, platten Borstorfer sehr ähnlicher Apfel, den man für eine schöne Wachsfrucht ansehen kann. Seine Form ist stets platt, und die Wölbung um den Stiel und den Kelch wenig verschieden. Die Breite beträgt $2\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll. Die Farbe der außerordentlich feinen Schale ist anfänglich ein schön

glänzendes, gelbliches Seladon, oder schön helles Strohgelb, das bey der Zeitigung ein wahres wachsartiges Weißgelb wird. Auf der Sonnenseite ganz frey hängender Früchte hingegen ist, vom Kelch bis zum Stiel, ein leichter, dünner Anflug von einer blassen Röthe, das bey manchen Früchten nur stellenweise um den Stiel herum, und schön rosenroth erscheint, welches die Schönheit der Frucht sehr erhebt. Beschattete Früchte haben gar nichts Rothes. Die Puncte sind in der gelben Farbe grün, fein und häufig, verschwinden mit der Zeitigung aber ganz, und im Roth findet man oft feine dunkelcarmosinrothe Puncte, oder Fleckchen, die manchmahl einen bräunlichen Mittelpunct haben. Auch Warzen, wie bey dem Borstorfer, sind nicht sehr selten. Die Schale der Frucht riecht fein rosenartig, oder etwas nach Quitten, und welkt nicht. Den nähmlichen Geruch hat auch das Fleisch, welches weiß, fein, nicht sehr saftig, weich, sehr angenehm weinsäuerlich ist, und dabey einen flüchtigen, etwas dem Calmus ähnlichen Geschmack verräth. Der Baum scheint nicht stark zu wachsen, und einen sehr guten Boden zu erfordern. — Die Reifzeit dieses Apfels muß wohl in Obacht genommen werden. Sie fällt in den December, und die Frucht neigt sich nachher bald zum Mehlichtwerden. — Noch vom ersten Range.

214. Der weiße Winter-Taffentapfel. Taffetas blanc d'hiver. Diel II. S. 185. — Ein dem eben beschriebenen Wachsapfel sehr ähnlicher Apfel, und auch eben so in seiner Vegetation, aber doch wesentlich von ihm verschieden. Seine Form ist noch platter, da sich sein Verwandter doch manchmahl etwas der Kugelform

form nähert, aber der Hauptunterschied liegt in der Farbe, und der geringeren Güte des Taffentapfels. Seine Wölbung um den Kelch ist auch stets merklich kleiner als die um den Stiel. In seiner Vollkommenheit beträgt die Breite 2¾ bis 3 Zoll, und die Höhe 2 bis 2¼ Zoll. Der Kelch ist mit fünf regelmäßigen kleinen Fleischperlen umgeben, und zwischen diesen kommen, bey den mehresten Früchten, wieder fünf feine Rippchen heraus, die bis an den Rand der Einsenkung hinlaufen, und einen Stern bilden. Die Stielhöhle ist fast immer verschoben und rostfarbig. Die Farbe der äußerst feinen glasartig glänzenden Schale ist ein helles Strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Gelbliche schillert, ohne alles Roth. — Feine bräunliche Puncte sind sehr selten, häufig aber gelbliche Fleckchen in der Haut. Das Fleisch ist schneeweiß, fein, fest, saftig, und von einem säuerlichen, etwas alantartigen Geschmack. Der Baum wächst in der Jugend zwar lebhaft, wird aber doch nicht groß. Diese Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch, muß aber bey dem Pflücken geschont werden, da sie an gedruckten Stellen leicht fault. — Vom zweyten Range.

215. **Der Apfel von Sedan.** Pomme de Sedan. Diel II. S. 189. — Ein ansehnlich großer vortrefflicher Apfel für die Wirthschaft, und selbst angenehm zum rohen Genuß, der in Frankreich zum Cyder sehr geschätzt wird. Seine Form ist meistens platt aussehend, und nur selten etwas kugelförmig, aber in der Breite häufig unregelmäßig, indem der Apfel bald ziemlich rund, bald in die Breite länglich geschoben ist. Die Wölbung nach dem Kelch ist indessen

mehrentheils von der des Stiels wenig verschieden. Der größte Durchmesser der Breite beträgt $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Die Frucht hat calvillartige Rippen, oder nur breite Erhabenheiten, die die Rundung des Apfels schief und oft länglich breit geschoben machen. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum blasses Hellgrün, die im Liegen gelblich wird. Diese Farbe sieht man aber an manchen Früchten gar nicht, sondern sie sind überall mit einem ganz hellen Blutroth überwaschen, wodurch auf der Schattenseite die gelbliche Grundfarbe durchschimmert. Auf der Sonnenseite hingegen ist diese helle Blutröthe stärker und glänzend, doch so, daß man die Grundfarbe noch immer durchschillern sieht. Punete sieht man nur sehr wenige, sie sind sehr fein, und im starken Roth dunkelröthliche Fleckchen. Die Frucht riecht fast nicht, oder nur sehr wenig. — Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, voll Saft, locker, markicht, und von einem sehr angenehmen, zukkerartigen, mit einer feinen Weinsäure erhobenen Geschmack. Alles dieses verräth eine Frucht, die zum Wein vorzüglich gut seyn muß. Der Baum wird ansehnlich groß und sehr fruchtbar. Die Frucht welkt nicht und zeitigt im halben September, ist Anfang Octobers völlig eßbar, und hält sich bis Weihnachten. — Sie muß aber im Abbrechen geschont werden, denn die glasartige feine Schale leidet nicht gerne einigen Druck. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Sedan ist bekanntlich eine Stadt in Champagne, wo sehr viel Obst gebaut wird.

216. Der frühe Wiesenapfel. Diel II. S. 194. — Ein kleiner, dem Borstorfer an Größe und Form ähnlicher, und bey dem Landmann

mann zum rohen Genuß sehr beliebter Apfel, zum Dämpfen aber wirklich vortrefflich. Seinen Nahmen hat er wahrscheinlich daher, daß man ihn häufig in Wiesengärten antrifft. Er erreicht nur selten die Größe eines starken Borstorfers, jedoch läuft er meistens etwas zugespitzter gegen den Kelch, dessen Wölbung aber von der um den Stiel wenig verschieden ist. Die Breite dieser Frucht beträgt $2\frac{1}{4}$ Zoll, die Höhe 2 Zoll. Die Schale ist hellgrün, und wird bey der Zeitigung blaßgelb, wovon aber doch noch immer die hellgrüne Farbe hier und da durchschimmert, und in der Stielhöhle fortdauernd bleibt. — Auf der Sonnenseite ist dabey die Frucht mit einem feinen, leichten, braunröthlichen Anflug verwaschen, der aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Statt der wahren Puncte hat die Frucht viele feine unter der Schale steckende Tupfen oder Fleckchen, die in dem rothen Anflug sehr sichtbar sind. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist schön weiß ins Grünliche spielend, fein, weich, markicht, voll Saft, und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Saft. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, sehr fruchtbar, und wächst mit stark abstehenden Aesten, wovon sich die untersten gerne hängen. Die Frucht zeitigt i. September, ist fast eßbar vom Baum, vom gemeinen Manne schon gerne gegessen, und hält sich bis Weihnachten, verdient aber nicht so lange aufbewahrt, sondern früher verbraucht zu werden. — Vom zweyten Range.

217. Die schwarzschillernde Violette.*) Pomme Violette noire. Diel II. S. 198. — Schabol, la Pomme noire, Nro. 17. Christ, der kleine violette Apfel, Nro. 180. — Zink, Tab. XI. Nro. 90. Pomme noire, schwarzer Borstorfer. — Merlet, Pomme d'Enfer. — Manger hat noch einige Bemerkungen. —

Ein kleiner, durch seine glänzende bräunliche Schwärze sehr auffallender, und an Form und Größe dem Api ziemlich ähnlicher Apfel, nur ist er nicht gerippt. Seine Form ist platt, und die Wölbung um den Kelch ist nur etwas kleiner als die um den Stiel. Seine Breite beträgt selten über 1¾ Zoll, und die Höhe ist alsdann nicht ganz 1½ Zoll. Die Schale ist am Baum mit feinem Duft belaufen, und glänzt, wenn man sie abreibt, sehr stark. Auf der Sonnenseite hat dieselbe eine wahre dunkelschwarzbraune Farbe, die oft in das wahre Schwarz schillert, und die Schattenseite ist ein trübes röthliches Braun. Dabey bemerkt man in der Schale gar keine Puncte. Die Frucht riecht etwas fein und angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, fein, saftvoll und von einem sauren fast herben Geschmack. Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß, und liefert viele Früchte. Diese Frucht zeitigt im December und hält sich sehr lange. — Vom dritten Range.

NB. Nie-

*) Man hat mehrere Benennungen von einem kleinen schwarzen Apfel ohne genaue Bestimmung. So liest man, schwarzer Borstorfer, schwarzer Pepping, schwarzer Api, kleiner Kohlapfel, auch schwarzer Taffetapfel u. s. w. Vielleicht vertritt obiger an manchen Orten alle die Nahmen. Diel.

NB. Niemand wird sich einfallen lassen, einen Hochstamm davon zu pflanzen. Für Liebhaber ist eine Pyramide, oder noch besser ein Obstorangeriebäumchen schon hinreichend. Seine wahre Stelle ist in englischen Anlagen, oder in Anpflanzungen, die zu Essig bestimmt sind.

218. Der süße Schmidapfel. Diel II. S. 202. — Ein kleiner, aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit bey dem Landmanne zum Kochen sehr beliebter Süßapfel. Seine Größe und Form hat viel ähnliches mit dem Winterborstorfer, nur ist seine Wölbung um den Kelch noch etwas kleiner. Seine Breite beträgt 2½ bis 2¾ Zoll, und die Höhe 2 Zoll. Die Farbe der nicht fettig werdenden Schale ist anfänglich schönes Hellgrün, das aber mit der Zeitigung gelb wird, wobey aber noch gerne etwas grünes durchschimmert. Sehr besonnte Früchte haben dabey einen Anflug von einer erdfarbigen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Puncte sind nicht häufig, aber schön, von Farbe hellbraun, und genau betrachtet hellweiß eingefaßt. Die Frucht riecht fast nicht. Das Fleisch ist weiß, ins Grünliche spielend, fein, fest, saftvoll, und hat einen reinsüßen Geschmack. Der Baum wird groß, und wölbt sich zu einer etwas flachen Krone, und wird dermaßen fruchtbar, daß Apfel an Apfel gedrängt hängt. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. Als ein Süßapfel wird er aber in der Küche schon sehr früh benutzt. — Vom dritten Range.

NB. Wird an der Lahn sehr häufig gezogen.

219. Der Grabenapfel. Diel II. S. 205. — Ein mittelmäßig großer, aber wegen seiner großen Fruchtbarkeit recht brauchbarer Ap-

fel in der Wirthschaft. Seine Form ist veränderlich, und eben so häufig platt aussehend, als etwas hochauslaufend, daß er im letzteren Falle zur sechsten Classe könnte gerechnet werden. Indessen ist der größte Theil der Früchte platt, aber die Wölbung um den Kelch ist doch oft merklich kleiner, als diejenige nach dem Stiel. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ hoch. Es gibt aber auch deren, die kaum $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger als breit sind; und hängt der Baum, wie gewöhnlich, sehr voll, so bleiben die Früchte in ihren Durchmessern $\frac{1}{4}$ Zoll kleiner. Der Kelch ist groß, breit und langblättrig geschlossen und feinwollicht. Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist vom Baum blasses Hellgrün, das im Liegen schön citronengelb wird, aber die ganze halbe Seite der Frucht ist mit einem etwas trüben Blutroth rein verwaschen, und mit feinem Duft belaufen. Die Stellen dieser Röthe richten sich, nach dem die Früchte gegen die Sonne hangen, und zieht sich deshalb manchmahl um die ganze Kelchwölbung herum. Wenig besonnte Früchte haben wenig Röthe, jedoch fehlt dieselbe selten ganz. Auf der Sonnenseite sieht man ziemlich viele starke weißgraue, oder bloß weißliche Puncte, die auf der Grundfarbe in häufigen blaßgelben Fleckchen bestehen, die manchmahl einen schönen braunen Mittelpunct haben. Rostflecken sind selten. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist schön weiß ins Gelbliche spielend, dabey fein, fest, saftig, markicht und von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wächst sehr stark und mit einer etwas flach gewölbten Krone. Diese Frucht reift im November und hält sich bis gegen das

Früh-

Frühjahr, wo sie zusammenwelkt. — Vom dritten Range. Sehr gut zum Dämpfen.

NB. Sehr brauchbar an Landstraßen und an windigen Orten, da die Frucht sehr fest hängt.

220. Der Bernhardiner. Diel II. S. 209. — Ein ansehnlicher von außen viel Gutes verrathender Herbstapfel, der aber nur für die Küche zu gebrauchen ist, und der vielleicht seiner weißen Farbe den obigen Nahmen zu verdanken hat. Seine Form ist platt und breitaussehend, indem die Wölbung um den Kelch und den Stiel wenig verschieden ist. Die Breite beträgt oft stark 3 Zoll, und die Höhe 2 bis 2¼ Zoll. Die Stielhöhle ist rostfarbig. Die Farbe der keinen Druck vertragenden Schale, ist ein ganz blasses Strohgelb, wobey man aber doch manchmahl um die Stielwölbung einige ganz blaßrothe Streifen bemerkt. Wahre Punete hat diese Frucht gar keine. Das Fleisch ist schneeweiß, etwas lederartig zähe, locker, sehr voll Saft, und von einem starken weinsauren Geschmack. Der Baum wird groß und sehr alt. Er geht schön in die Luft und ist sehr fruchtbar. Diese Frucht zeitigt im October und hält sich bis Weihnachten. Gedämpft gibt sie eine pikante Speise. — Vom dritten Range.

221. Der drey Jahre dauernde Mutterapfel. Diel II. S. 212. — Eine in den fürstlich Wied-Runkelschen Gärten entstandene Kernfrucht, wovon der Mutterstamm sehr alt und groß ist. Sie gehört wegen ihrer seltenen Dauerhaftigkeit unter die wenigen, welche wohl alle Aufmerksamkeit verdienen, und dazu kommt noch, daß die Frucht ihren Saft unverändert behält, und der Baum außerordentlich fruchtbar ist. Nach seiner Form, Größe und Farbe gleicht

dieser Apfel sehr einem mittelmäßigen Borstorfer, nur ist die Wölbung nach dem Kelch viel zugespitzter. Seine Breite beträgt 2½ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Oft ist die Frucht auch eben so hoch als breit. Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein helles Blaßgelb, — Strohgelb —; und die Sonnenseite ist zu einem Drittheil der ganzen Frucht schön hell carmosinroth verwaschen, das sich um die Einsenkung des Kelchs herumzieht. In diesem Roth sieht man eine Menge sehr feine gelbliche Puncte, welche dunkler roth eingefaßt sind, und die sehr deutlich ins Gesicht fallen. Auf der Schattenseite sind die Puncte ebenfalls ziemlich häufig, fein, und bräunlich. Außerdem findet man auch oft noch ansehnliche Rostflecken, wie bey dem Borstorfer. Die Frucht riecht nicht, und welkt auch selten. Das Fleisch ist sehr weiß, feiner wie bey dem Borstorfer, voll Saft, fest, doch markicht, und von einem, gleichfalls unschuldigen, feinen, reinen, weinsauren Geschmack, der im Sommer recht erquickend ist. Der Baum wird groß, sehr gesund, und geht hoch in die Luft. Seine Zweige sind sehr stark, mit einer Menge Fruchtholz besetzt, und liefern reichliche Aernten. Die Frucht zeitigt im März und hält sich drey Jahre. — Vom zweyten Range.

Eine vorzügliche Frucht an die Straßen, zumahl da ihr roher Genuß nicht einladend ist.

222. Der Schmutzkoch. Diel IV. S. 207. — Ein mittelmäßig großer und für die Wirthschaft sehr guter Winterapfel. Seine Form ist platt, und die Wölbung nach dem Kelche nimmt etwas stärker ab, als diejenige nach dem Stiel. Die Breite einer vollkommenen Frucht beträgt 2¾ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Sechs bis

8 sehr

8 sehr feine Rippen laufen über die Frucht bis zur Stielhöhle. Die Farbe der gesammeidigen Schale ist bey der vollen Zeitigung ein schönes Citronengelb, oft Goldgelb, und die Sonnenseite ist mit einem schönen blutartigen Roth nur leicht verwaschen, das sich nach der Schattenseite hin bleich und langsam verliert. Diese Röthe geht bald um den Kelch herum und zieht sich abwärts nach dem Stiel, oder sie umzieht nur die Stielwölbung, und geht hierauf nach dem Kelch. Das Characteristische dabey ist, daß in dem Roth sehr viele dunkelröthere schöne Puncte sind, die einen sehr feinen grauen Mittelpunct haben, der aber auch öfters nicht wahrzunehmen ist. In der reinen gelben Farbe sieht man hingegen gar keine wahre Puncte, sondern nur gelbliche Fleckchen. Dabey sind noch über dieses kleine und größere Rostfleckchen fast an jeder Frucht zu sehen. Die Frucht riecht fein und angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch riecht angenehm. Es ist schön weiß, fein, saftvoll, und von einem süßartigen Geschmack ohne Säure, und auch ohne Gewürz. Der Baum wird sehr stark und groß. Die Frucht zeitigt im December und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom dritten Range.

NB. Schickt sich sehr gut an Landstraßen, und seine Früchte hangen fest.

223. Weißer Holländischer Käsapfel. *) Witte Kaasjes-Appel. Diel IV. S. 211. — Eine mittelmäßig große, schöne, ganz einfärbige, sehr gute vortreffliche Sommerfrucht. Ihre Form ist sehr platt, käsförmig, und hat mit dem

*) Darf ja nicht mit den deutschen Käsäpfeln verwechselt werden, die zu den Rambours gehören.

dem weißen Sommerrabau Aehnlichkeit. Die Wölbung um den Kelch ist von der um den Stiel nur wenig, und oft gar nicht verschieden. Eine schöne Frucht ist 3 Zoll breit und nur 2 Zoll hoch. Die Farbe der sehr feinen, und abgerieben schön glänzenden Schale, ist ein schönes helles Weißgelb. Wahre Puncte hat diese Frucht gar keine, statt deren aber viele weißliche Fleckchen, die unter der Schale hervorschimmern. Die Frucht riecht fein, angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist fein, ziemlich fest, markicht, saftvoll, weiß auf der Schattenseite, und schön gelb nach der Sonne. Der Geschmack ist angenehm zuckerartig, mit einer beygemischten feinen Weinsäure. Der Baum wächst stark und belaubt sich schön. Die Frucht zeitigt in guten Jahren in der Mitte Augusts, und hält sich einige Wochen gut. Als eine frühe angenehme Sommerfrucht noch vom ersten Range.

NB. Trägt reichlich als Pyramide und in kleinen Privatpflanzungen reicht diese hin, einigemahl die Tafel damit zu besetzen. Erfordert warmen Sonnenstand.

224. Der Schminkapfel, der Geschminkte. Diel IV. S. 215. — Eine mittelmäßig große schöne Herbstfrucht von dem angenehmsten Geschmack und vortrefflich zum rohen Genuß, die ihren Nahmen wohl sicher seiner angenehmen rosenartigen Röthe zu danken hat. — Ihre Form ist platt, und die Wölbung um den Kelch ist nur etwas weniger kleiner als diejenige um den Stiel, welche manchmahl etwas breiter und platter ausfällt. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und fast $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, mit breiten und sanften Rippen. Die Stielhöhle ist rostfarbig. Die Grundfarbe der sehr feinen, nicht

fet-

fettigen Schale ist ein schönes helles Strohgelb, das aber mit einem sehr schönen hellen Carmosin, fast Rosenfarb, auf der ganzen Sonnenseite dergestalt leicht verwaschen ist, daß man dabey dunkelröthere, gleichsam wie marmorirte Fleckchen sieht; denn selten ist diese Röthe gleich vertheilt. Nach der Schattenseite hin erscheint auch diese Röthe nur fleckenweise. Hangen die Früchte im Schatten, so ist die schönste gelbliche Grundfarbe mit dem schönsten rosenartigen Roth nur wie marmorirt vermischt, welches der Frucht ein liebliches Ansehen gewährt. Stark besonnte Früchte haben dabey im Roth starke, bräunliche, punctähnliche Fleckchen, die übrigen wahren Puncte sind nicht häufig, sehr fein grau oder weißgelb. Die Frucht riecht fein und angenehm rosen-violenartig und welkt nicht. Das Fleisch ist gelb weiß, fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem sehr angenehmen erquickenden Geschmacke, der fein weinsäuerlich ist. Die Kelchröhre ist oben weit, und geht nachher mit einer schmahlen Spitze auf das Kernhaus herab. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, trägt seine Aeste etwas stark abstehend und liefert jährlich Früchte. Die Frucht zeitigt fast auf dem Baum, oder bald nachher, und hält sich einige Monate gut. — Noch vom ersten Range.

225. **Der Dortchensapfel.** IV. S. 220. — Ein wegen seiner Fruchtbarkeit und guten Gebrauchs in der Küche an der Lahn von den Landleuten allgemein angebauter Apfel. Er ist ansehnlich groß und hat in seinem Aeußeren etwas ähnliches mit einem mittelmäßig großen rothen Stettiner. Seine Form ist mehrentheils platt, und nähert sich selten der Kugelform, und die Wölbung um den Stiel ist von derje-

nigen um den Kelch wenig verschieden. Die Stielhöhle ist rostig. Die Grundfarbe der nicht fettigen Schale ist vom Baum blasses Hellgrün, das im Liegen trübes Gelb wird. Dabey ist die Sonnenseite vom Kelch bis zum Stiel, und um letzteren rund herum, mit einem etwas trüben, dunklen Blutroth, wie bey dem rothen Stettiner, verwaschen, das von Bedeckungen leicht abgeschnitten wird. In dem Roth, vorzüglich aber doch nur im Gelben, sieht man gelbgraue, schöne, aber nicht häufige Puncte, und häufig findet man dabey noch kleine und große schwarze braune Rostflecken. Die Frucht riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß ins Gelb- und Grünliche spielend, fein, markicht, weich, sehr saftvoll, und von einem sanften, feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß, gesund und dauerhaft. Er hat in seinem ganzen Wuchs viel Aehnlichkeit mit dem Stettiner. Die Frucht zeitigt im November und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Vom dritten Range.

226. **Gelber Herbststettiner.** Diel IV. S. 223. — Eine wahrhaft große ungemein schöne, sehr schätzbare Herbstfrucht für die Oeconomie und schätzbar für den Landmann zum rohen Genuß, wobey sich der Baum noch durch seine große Fruchtbarkeit empfiehlt. Dieser Apfel ist weit größer als der rothe Stettiner, und seine Form ist eben so häufig kugelförmig als platt. Der Bauch sitzt schön in der Mitte und wölbt sich schön abgerundet nach dem Kelch und dem Stiel, deren Wölbungen wenig oder nichts verschieden sind; denn die Frucht behält das nehmliche Ansehen, man mag sie auf den Kelch

oder

oder den Stiel stellen. Schöne platte Früchte sind 3¾ bis 4 Zoll breit und fast 3 Zoll hoch. Etwas kugelförmige sind ½ Zoll höher. Die Frucht hat gemeinhin flache Rippen. Die Farbe der Schale ist anfänglich ein schönes grünliches glänzendes Hellgelb, welches mit der Zeitigung ein feines Citronengelb wird. Besonnte Früchte haben dabey, vom Stiel bis zur Kelchwölbung ein blasses schönes verwaschenes Roth von einem etwas ockerartigen Ansehen, wovon man aber bey beschatteten Früchten kaum bloße Anflüge, oder nicht das geringste bemerkt. — Die Puncte sind nicht häufig, schön vertheilt und grünlich, im Roth aber hellgrau. Bey beschatteten Früchten sind es oft starke grüne Sternchen mit einem dunkleren sehr feinen Mittelpunct. Die Frucht riecht sanft und angenehm, und welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß; körnicht, jedoch fein, sehr voll Saft, etwas locker, und von einem recht angenehmen zuckerartigen Geschmack, der durch eine feine Weinsäure nur etwas erhoben wird. Der Baum wächst ungemein lebhaft und schön. Seine Aeste sind stark und stehen ab. Die Frucht zeitigt im October, bald nachdem sie abgenommen, und hält sich mehrere Monathe in gutem Geschmack. — Eine der ersten vom zweyten Range.

NB. Verdient häufig gebaut zu werden.

227. **Großer Api. Rosenapi.** Api gros. Diel IV. S. 228. — Quintinye. Tom I. p. 322. La Pommerose. Du Hamel Tom. II. p. 40. Nro. 34. Gros Api. Pomme de rose. Ohne Abbildung. Christ, Nro. 164.

Ein dem kleinen Api vollkommen ähnlicher, aber nicht so guter Apfel, der nur größer ist, und bey dem auch die Blätter am Baum weit grö-

größer sind. Seine Form ist ganz platt, und die Wölbung um den Kelch merklich kleiner als diejenige um den Stiel. Seine Breite beträgt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, und die Höhe 2 Zoll, mit sichtbar kantigen Rippen. Die Farbe der sehr feinen, nicht fettigen Schale ist ein gelbliches Grün, welches erst spät mit der Zeitigung schönes Citronengelb wird. Dabey ist die Sonnenseite mit einem hellbräunlichen Roth, aber nicht so stark wie bey dem kleinen Api verwaschen. Die Puncte sind weitläufig vertheilt, sehr fein und bräunlich. Die Frucht riecht wenig, und muß sehr spät abgethan werden, sonst welkt sie. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, voll Saft, und von einem süßsäuerlichen Geschmack ohne Gewürz. Der Baum wächst in seiner Jugend ungemein lebhaft, wird aber doch nicht groß, geht aber schön in die Luft, und wird eben so unglaublich tragbar wie der kleine Api. Die Frucht zeitigt im Winter und hält sich sehr lange — Noch vom zweyten Range.

Eine Pyramide reicht hin, wer große Mannigfaltigkeit besitzen will.

228. Der Honigapfel. Diel IV. S. 232. — Eine lachend schöne, goldgelbe ansehnlich große Winterfrucht, von einem ungemein süßen gewürzhaften Geschmack, und dem süßen Holaart darin sehr ähnlich. Er wird begierig vom Landmann roh gespeiset, und hat entweder seinen Nahmen von seiner Süßigkeit, oder daß man ihn sehr benutzt, um mit sauren Zwetschen eine recht süße Lattwerge zu kochen. Die Form dieser Frucht ist etwas veränderlich, doch neigt sie sich am mehresten zu einer Kugelform, die aber häufig etwas in die Breite verschoben ist. Die Wölbungen um den Kelch und den Stiel

sind

sind sich sehr ähnlich in ihren Durchmessern. Eine vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{8}$ Zoll breit, und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Farbe der geschmeidigen, aber nicht fetten Schale ist anfänglich gelblichgrün, wird aber bey der Zeitigung ein schönes, glänzendes Citronengelb, das auf der Sonnenseite goldartig wird. Dabey ist die Sonnenseite, bey frei hängenden Früchten, mit einem leichten Anflug von einer sanften Röthe verwaschen, die sich manchmahl auch noch ganz leicht um die Stielwölbung verbreitet. Die mehresten Früchte haben aber ein kaum merkliches, oder gänzlich fehlendes Roth, dagegen aber oft weißgraue Puncte, welche röthlich eingefaßt sind. Im Gelben sehen die Puncte grünlich aus. Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist bey der vollen Zeitigung gelblich weiß, fein, sehr voll Saft, läßt im Munde Hülsen zurück, und hat einen zuckersüßen, fein zimmetartigen Geschmack. Die Kelchröhre geht als eine schmahle Röhre bis auf das Kernhaus herab. Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt im October und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Eine der ersten vom zweyten Range.

Erfordert gut gebauten Boden und warmen Sonnenstand.

Classe VII. Ordnung II.

Plattäpfel, kugelförmige.

229. **Granatapfel.** Diel I. S. 251. — Ein von Ansehen schöner, blutrother, mittelmäßig großer altdeutscher Wirthschaftsapfel, der in rauhen Gegenden vortrefflich fortkommt. Seine Form ist sehr abwechselnd, und gehört manch-

mahl unter die wahren Plattäpfel, doch die mehresten zur zweyten Ordnung, und im letzteren Fall ist die Frucht 2¾ Zoll breit, und eben so hoch, ja oft eine Linie höher. Ist dieselbe aber platt, so ist sie 3 Zoll breit und 1½ hoch. Die Stielhöhle ist rostfarbig. Die Schale ist meistens schönes rein verwaschenes Blutroth, das bey stark besonnten Früchten ganz dunkel wird, ohne daß man die geringsten Streifen bemerkt. Weniger besonnte Früchte hingegen sind auf der blaßrötheren Schattenseite dunkler roth gestreift, und dann sieht man auch in der dunkelrothen Sonnenseite noch dunkelröthere Streifen. Ueberall findet man auf der Schale oft sehr häufige weißgraue, kaum fühlbare schöne Puncte, und nicht selten viele grobe, oft ziemlich häufige Rostfiguren. Das Fleisch ist ziemlich weiß, saftig genug, grobkörnicht, auf der Sonnenseite mit oft merkbaren rothen Aederchen unter der Schale durchwebt, und von einem zwar groben, doch aber einem guten süßlichen Geschmack. Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Frucht zeitigt im December oder Jenner, und hält sich bis in den Sommer. — Vom dritten Range. — Den Nahmen Granatapfel hat er wohl sicher wegen seiner Farbe.

230. Der **Eggerling.** Diel I. S. 254. Henne's Eggerling (Anweis. S. 128.) ist es schwerlich. — Ein ziemlich ansehnlicher, fester, deutscher, recht brauchbarer Wirthschaftsapfel, der sich durch seine lange Haltbarkeit, und daß er auch im rauhen gebirgichten Lande vortrefflich fortkommt, empfiehlt. Die Form nähert sich sehr einer Kugel, so daß der Abschnitt von der Wölbung des Kelchs derjenigen gegen den Stiel sehr ähnlich ist. Seine Breite beträgt gewöhn-

lich keine 3 Zoll, und die Höhe 2¾ Zoll. Der Apfel hat gewöhnlich merkliche Rippen. Oft auch einzelne starke Hervorragungen am Kelch, die die Form des Apfels verderben. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich hellgrün, wird aber im Liegen goldgelb ohne Glanz. Auf der Sonnenseite ist die Frucht, doch vorzüglich nur gegen den Stiel, etwas schmutzigroth angelaufen, das bey beschatteten Früchten sehr unbedeutend ist, oder gänzlich fehlt. Fast characteristisch bey diesem Apfel sind die zwar nicht häufigen, aber schönen grauen fühlbaren Puncte auf seiner Schale. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, nicht reich an Saft, körnicht und angenehm süß von Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß gegen andere deutsche Obstbäume, wird aber sehr alt. Er trägt jedes Jahr, und fehlt selten etwas von Früchten zu liefern, hat dabey das eigene, daß die Aepfel meistens innerhalb seiner Krone hangen, und durch diese Verheimlichung das Auge mit seinem wahren Reichthum im Taxiren täuscht. Zeigt er 3 Körbe voll, so kann er deren 12 haben. Die Frucht zeitigt im Jenner und hält sich bis zu seiner neuen Aernte. — Vom dritten Range.

231. Der Pastorapfel. Diel II. S. 216. — Ein ansehnlich großer und sowohl wegen seiner Güte als auch langen Haltbarkeit sehr schätzbarer Apfel für den rohen Genuß und die Oeconomie, da er vortrefflich zum Welken ist, und vielleicht mit allem Recht unter die Reinetten gehörte. Seine Form ist mehrentheils etwas hoch, und nähert sich daher der Kugelform, doch oft ist derselbe auch wahrhaft platt, und hat eine Breite von 3 Zoll, die Höhe beträgt aber nur 2½. Indessen ist doch letztere häufig

nur $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger als die Breite, ja oft eben so hoch. Die flache Einsenkung des Kelchs ist stets mit feinen Rippchen umgeben, welche fast einen Stern vorstellen, aber über die Frucht bemerkt man nichts rippenartiges, obgleich schiefe, und in der Rundung unregelmäßige Früchte häufig sind. Die Grundfarbe der feinen Schale ist anfänglich hellgrün, und wird im Liegen schönes Goldgelb, das aber bey manchen Früchten wenig vorsticht, sondern eine dünne röthliche Farbe scheint sich mit demselben zu vermischen, besonders um den Kelch herum, und die Sonnenseite ist oft dunkel etwas bräunlichroth verwaschen, welches aber von Bedeckungen sehr leicht abgeschnitten wird. Die mehrsten Früchte hingegen haben nur ein unbedeutendes Roth, das sogar oft nur streifenartig ist. Ueberhaupt ist das Colorit dieser Frucht sehr wandelbar und unregelmäßig. Bey etwas beschatteten Früchten ist die eine Seite der Frucht aber oft recht schönes reines Goldgelb, und die Zeichnung auf der Sonnenseite schön roth streifenartig. Auch die graulichen, und auf der Schattenseite theils grünen Puncte sind bald ziemlich häufig und schön, bald wieder selten und undeutlich. Häufig findet man auch große Rostflecken. Die Frucht riecht nicht, und gehörig gebrochen welkt sie auch nicht. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, saftvoll, fein, und von einem angenehmen zuckerartigen = säuerlichen, dem Borstorfer etwas ähnlichen Geschmack. Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt seine Aeste stark abstehend. Diese Frucht zeitigt erst recht im Februar, und ist im Julius passirt. Sie muß spät abgenommen werden, sonst hat sie das Gewürz nicht. — Vom zweyten Range eine der ersten.

232.

232. Der Jacobsapfel. Diel II. S. 220. — Zink, Tab. I. Nro. 2. Teutscher Obstgärtner 1794. 3 St. Tab. XI. Nro. 3. Jacobsapfel. Mawe Common Codlin. Hanbury, Codling, *). —

Ein kleiner und von Ansehen sehr lieblicher Sommerapfel, der in seiner Vollkommenheit kaum die Größe auch eines nur mittelmäßigen Borstorfers erreicht, mit dem er auch in der Form einige Aehnlichkeit hat; nur ist er noch etwas kugelförmiger von Ansehen, oft sogar etwas länglicht aussehend und mit mehreren feinen Rippen versehen. Eine vollkommene Frucht ist 2 Zoll breit und eben so hoch, oder nur wenig niedriger. Da der Baum aber gewöhnlich sehr voll hängt, so sind die mehrsten Früchte nur $1\frac{1}{4}$ Zoll breit. Die feine nicht fettige Schale ist schon am Baume sehr schönes blasses Strohgelb, welches auf der Sonnenseite nur schwach blaß carmosinroth verwaschen ist, und der Frucht ein schönes Ansehen giebt, aber bey beschatteten Früchten fehlt das Roth gänzlich. Wahre Puncte sieht man gar keine, nicht selten kleine aber Warzen wie an dem Borstorfer. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist schön, weiß, locker, weich, ziemlich saftig, und von fein säuerlichem Ge-

 schmack;

*) Dieser Apfel scheint ursprünglich von dem wahren Doucin des Du Hamel's herzurühren, auf den die Holländer ihre Aepfel zu Zwergform veredlen. Von dem süßen Apfel des wahren Johannis- oder Paradiesstamms ist er sehr verschieden. Der Standort, der Boden, und vielleicht der Wildling, auf den er gepfropft wird, geben ihm Lob und Tadel. An Pyramiden geräth er am besten, denn als Hochstamm verlohnt er sich nicht, wenn man keine fürstliche Tafel zu versorgen hat. Manger irrt, daß er den Johannisapfel und Knoop's Sommerparadiesapfel nebst dem Heckapfel als Synonymien angiebt. Diel.

schmack; wird aber, wenn die Frucht über vierzehen Tage liegt, leicht melbig. Die Kelchröhre zieht sich bis auf das Kernhaus herab. Der Baum wird nicht groß, und auf Johannisstamm gepfropft bleibt er sehr klein, die Früchte werden aber durch den Schnitt, der hier sehr scharf seyn muß, edler und größer. Die Aeste treibt er gerne flatternd, setzt aber sehr bald und sehr vieles kurzes Fruchtholz an, wodurch der Baum jährlich und sehr viele Früchte liefert. Die Frucht zeitigt am Spalier Ende Julius. Hochstämmig im halben August. Sie muß einige Tage vor der vollen Zeitigung abgethan werden, sonst wird er zu leicht melbig. — Vom zweyten Range.

233. Der grüne Pauliner. Diel II. S. 225. — Zink, Tab. IX. Nro. 73. Wintergrüner Pauliner.

Unstreitig einer der ältesten deutschen Früchte, aber auch aller Achtung und Hochschätzung würdig. Sie empfiehlt sich durch Größe, Schönheit und lange Dauer, da sie in einem guten Gewölbe ein volles Jahr dauert, und der wahre Oeconom sich solcher Früchte erst im Frühjahr zu

*) Die Pauliner Aepfel gehören unter diejenigen Sorten, die noch sehr unrichtig bestimmt sind. Man hat vier Sorten, und diese haben oft, an andern Orten, andere Nahmen, aber auch keine Pauliner werden von Dilettanten als wahre Pauliner getauft. Häufig kommen sie als Glasäpfel vor, seltener aber auch ganz falsch als Weinäpfel. Sie gehören zu der natürlichen Familie der Glasäpfel, derer Character ist: 1) daß es meistens große oder ansehnliche Früchte sind. 2) Von großer Haltbarkeit. 3) Sehr hart und fest anzufühlen. 4) Abgerieben schön glänzend. 5) Nicht welken, als erst nachdem sie passirt sind; und 6) rippenartig sind, theils über die Frucht, oder um den Kelch, oder an beyden zugleich. — Sie sind sehr nahe mit den Ramboursäpfeln verwandt. Diel.

zu bedienen anfängt. Die Form ist etwas veränderlich, indem viele Früchte schön platt aussehen, und die Wölbung um Stiel und Kelch wenig verschieden sind; andere sehen etwas höher aus, laufen aber viel stärker abnehmend gegen den Kelch als gegen den Stiel, die schönsten Früchte nähern sich aber der Kugelform, mit breiten flachen Rippen. Die Breite einer solchen Frucht beträgt $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Höhe $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll. Die Farbe der feinen und im Liegen wie etwas fein fettig werdenden Schale ist anfänglich blasses oder gelbes Grün, manchmahl schön Strohgelb, das aber nach und nach schönes helles Citronengelb wird, wobey aber um die Kelchwölbung die grüne Farbe noch lange durchschimmert. Bey sehr besonnten Früchten sieht man vom Stiel aufwärts, doch nie, oder sehr selten bis zur Kelchwölbung, einen blassen Anflug von einer lichtbraunen Röthe, die aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In dem Roth sind die weißgrauen sehr feinen Puncte mit einem feinen rothen Kreise umgeben, und in dem Gelben bestehen die Puncte in vielen hellgelben Fleckchen, die in der Schale stecken. Rostfleckchen findet man auch oft. Die Frucht riecht fein — Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fest, markicht, saftvoll, und von einem angenehmen, reinen weinsauren Geschmack, der mit der vollen Zeitigung milde wird. Der Baum wird groß, sehr stark und gesund. Die Frucht zeitigt im Jenner, und hält sich oft ein ganzes Jahr und wohl länger. — Vom zweyten Range.

234. Der harte Grünling. Diel II. S. 220. — Christ's grüner Borstorfer ist es schwerlich. — Ein kleiner, einem recht starken

Goldpepping oder einem Borstorfer sehr ähnlicher Apfel, der sich durch wahre Güte und seine so große Haltbarkeit empfiehlt. Seine Form ist ganz die eines schönen, etwas hochaussehenden Goldpeppings, und könnte vielleicht mit allem Recht unter dieselben aufgenommen werden. Die Breite dieser Frucht beträgt stark $2\frac{1}{2}$ Zoll und die Höhe 2 Zoll. Die Farbe der feinen Schale ist ein schönes Hellgrün, das aber nach Weihnachten gelblich und zuletzt ganz hellgelb wird. Besonnte Früchte sind dabey mit einem bräunlichen trüben Roth leicht verwaschen, so daß die Grundfarbe noch durchschimmert. Bey den mehresten Früchten fehlt aber diese Röthe gänzlich, und diese sind rundherum rein hellgrün oder gelb. In diesem Roth sieht man ziemlich viele graue Puncte, die bey grünen Früchten, und auf der Schattenseite seltener und sehr fein sind. Kleine und große Rostflecken sieht man dabey häufig. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist weiß ins Grüne spielend, fest, fein, sehr saftvoll und von einem sehr angenehmen säuerlich zuckerartigen Geschmack. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, gesund, und ist sehr fruchtbar. Die Frucht zeitigt erst recht gegen das Frühjahr, und hält sich über ein Jahr, wenn sie wohl bewahrt wird. — Eine der ersten vom zweyten Range.

235. Der deutsche Glasapfel Diel II. S. 234. — Elzholz Seite 178. J. J. Weinmann, Nro 705. — Höchstwahrscheinlich Zink's Kranichapfel Nro. 65., welches aber nicht der wahre Kranichapfel ist. —

Ein großer, für die Wirthschaft alle Achtung verdienender Apfel, der sich durch seine Dauerhaftigkeit empfiehlt, und zum Dämpfen eine ganz ausgezeichnete Güte hat. Seine Form

ist

ist mehrentheils kugelförmig, oft sogar etwas hochaussehend und fast länglich, da hingegen Früchte von einer anschaulich platten Form selten sind. Im ersteren Fall beträgt seine Breite $3\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe $3\frac{1}{2}$ Zoll. Platte Früchte hingegen sind 4 Zoll breit und nur $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Fünf flache Rippen laufen sanft über die Frucht hin. Die Farbe der dünnen glatten Schale ist hellgrün, meergrün, das erst gegen den Frühling gelblich wird, doch aber noch immer grüne Spuren hat. Auf der Sonnenseite haben manche Früchte einen leichten Anflug von einer düsteren bräunlichen erdartigen Röthe, die selten etwas stark aufgetragen ist, und bey den mehrsten Stücken gänzlich fehlt. Rund herum sieht man in der Schale nicht häufige, oft nur wenige, aber schöne starke graue Puncte, welche das Characteristische haben, daß sie ganz hell blaßgrün, meistens sternartig eingefaßt sind, und bey manchen Früchten sind diese Puncte mit einem dem Kugellack (violetroth) ähnlichen Roth umgeben. Auch häufig findet man Rostflecken. Die Frucht riecht nicht, und gehörig aufbewahrt welkt sie auch nicht. Das Fleisch ist fest, fein, weiß, etwas ins Gelbliche spielend, voll Saft, und von einem feinen etwas gewürzhaften säuerlichen Geschmack. Der Baum wird außerordentlich groß und sehr alt, im Wuchs und Größe sehr dem Stettiner ähnlich. Seine starken Aeste breitet er fast horizontal in die Luft aus, und wird sehr fruchtbar, so daß er selten ein Jahr aussetzt. Er kommt schon in rauhen gebirgichten Gegenden fort, und seine Früchte hangen fest. Dieser Glasapfel reift erst im Frühjahr, und hält sich den ganzen Sommer hindurch. Im

Frühjahr gedämpft giebt die Frucht ein wahrhaft erquickendes Essen. — Vom zweyten Range.

236. Der Flammänder. Der geflammte Röthling. Diel II. S. 238. — Ein mittelmäßig großer, schöner, und für die Wirthschaft und selbst zum rohen Genuß recht guter Apfel, der noch nicht häufig angebaut zu seyn scheint. Seine Form hält eigentlich das Mittel zwischen den platten und wirklich kugelförmigen Aepfeln, jedoch ist die letztere die häufigste, und alsdann ist die Frucht 3 Zoll breit und nur etwas weniger hoch. Hängt der Baum aber sehr voll, so betragen Breite und Höhe $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll. Platte Früchte hingegen sind 3 Zoll breit und nur $2\frac{1}{4}$ hoch. Die Grundfarbe der fein fettigen Schale ist ein ins Grünliche schillerndes Gelb, das oft wenig sichtbar ist; denn die Sonnenseite ist mit einem schönen glänzenden etwas hellen Blutroth, — eine Art Feuerroth — stark verwaschen, das nach der Schattenseite blasser ist, und die Grundfarbe mehr oder weniger durchschimmern läßt. Bey weniger besonnten Früchten ist aber das Roth nach der Schattenseite geflammt und streifenartig, und dazwischen auch noch fein getuscht. Ganz in Schatten hangende Früchte sind sogar flammenartig gestreift auf der Sonnenseite, so daß diese Frucht ein Uebergang von Streiflingen zu den rein verwaschenen Aepfeln seyn könnte. Die Puncte sind im Rothen gelblich, nur wenig und in der Grundfarbe undeutlich. Manchmahl bemerkt man auch kleine feine gelbliche Rostflekken. Die Frucht riecht nicht. Das Fleisch ist schön weiß, fein, ziemlich fest, saftig, an der Kelchröhre und um die Stielwölbung etwas rosenroth, und von einem feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack, der etwas himbeerartiges hat,

wie

die rothen Calville. Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und die ganze Vegetation des Baums zeigt etwas calvillartiges. Er liefert viele und fast jährlich Früchte. Die Frucht zeitigt im November und hält sich gut bis in den Winter, wo sie den Geschmack verliert und fade wird. — Vom zweyten Rang.

237. Der weiße Augustapfel. Die III. S. 236. — Bekanntlich giebt es viele Augustäpfel in den Baumschulen. Die Verwirrung liegt in der generellen Benennung. Gmelin's Augustapfel ist obiger nicht.

Ein schöner ansehnlich großer recht guter großer Sommerapfel. Die Form ist etwas hochaussehend und die Differenz der Durchmesser fällt nicht in die Augen. Sie ist aber etwas abwechselnd; denn oft ist sie so abgestumpft spitz, daß man sie unter die abgestumpften Spitzäpfel setzen könnte. Die Wölbung um den Kelch ist stets abnehmender als die um den Stiel, und die Frucht endigt sich nach oben mit einer etwas breiten platten Spitze. Eine schöne Frucht ist 3 Zoll breit, und 2⅔ Zoll hoch. Die Farbe der feinen geschmeidigen und abgerieben schön glänzenden Schale ist ein schönes helles Strohgelb, das auf der Sonnenseite durch einen leichten Anflug von Röthe goldartig wird, und manchmahl wirklich röthlich schillert. — Wahre Puncte hat diese Frucht eigentlich keine, aber dagegen eine Menge feine gelbliche Fleckchen, die unter der Schale stecken. Selten ist es dabey, daß man nicht mehrere kleine schwärzliche Rostflecken findet; und sind diese auf der Sonnenseite, so sind sie schön carmosinroth eingefaßt, und manchmahl so klein wie starke Puncte. Die Frucht riecht nur sehr wenig, und welkt erst überzeitig.

Das

Das Fleisch ist gelblich, fein, weich, locker, saftvoll, und von einem angenehmen süßweinsäuerlichen Saft. Der Baum wächst munter und belaubt sich schön und stark. Die Frucht zeitigt im halben August und hält sich nicht gern über 3 Wochen. — Vom zweyten Range.

238. Der fränkische Königsapfel. Pomme du Roi. Diel IV. S. 240. — Eine ungemein schöne, ansehnlich große goldgelbe Herbstfrucht, so schätzbar zum rohen Genuß als für die Oeconomie. Sie ist in ihrer Form gerne etwas uneben um den Kelch, ist aber doch meistens sonst schön kugelförmig, und die Wölbung um den Kelch ist nur etwas kleiner als diejenige um den Stiel. Eine schöne Frucht ist $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite $2\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll hoch. Die Rundung wird durch breitkantige Rippen entstellt. Der Stiel ist sehr kurz; oft nur ein Fleischbutz. Die Farbe der feinen, zarten, nicht fettigen Schale ist anfänglich ein helles Strohgelb, das aber mit der Zeitigung ein hohes Citronengelb wird, welches auf der Sonnenseite goldartig ist, dabey sieht man auf der Sonnenseite sehr schöne cormosinrothe Fleckchen, welche die Schönheit der Frucht sehr erhöhen. Oft sind diese Fleckchen sehr starke bräunliche Puncte, die roth eingefaßt sind. Beschattete Früchte haben davon nichts, und die übrigen Puncte sind nicht häufig, dabey fein und grau. Die Frucht hat fast keinen Geruch, und welkt auch nicht, fault aber manchmahl gerne. Das Fleisch ist weiß oder ins Gelbliche spielend, locker, etwas grobkörnicht, ziemlich saftvoll, und von einem erhabenen süßen, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack, der etwas violenartiges hat. Der Baum wächst ungemein leb-

lebhaft und stark. Die Frucht zeitigt im November, und hält sich kühl aufbewahrt einige Monathe gut, verliert aber alsdann ihren Saft. — Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert sehr guten Boden, und warmen Stand, sonst wird die Frucht nicht so gewürzhaft. Schikt sich nicht an Landstraßen, da die Frucht schon am Baum so anlockend ist. — Verdient aber häufig gebaut zu werden.

239. Saurer Mayapfel. De Mey Suur. Diel IV. S. 244. — Ein kleiner kugelförmiger sehr haltbarer und bloß für die Küche brauchbarer Apfel. Seine Form ist fast etwas länglichkugelförmig, und die Wölbung um den Stiel ist eben so klein, als diejenige um den Kelch. Die Breite der Frucht beträgt 2 Zoll, und die Höhe nur etwas weniger. Die Farbe der sehr feinen Schale ist anfänglich ein gelbliches Grün, welches mit der Zeitigung ein wahres schönes glänzendes Citronengelb wird, wobey die Sonnenseite manchmahl mit einem sanften Roth leicht verwaschen ist, das aber bey beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Außerdem sieht man keine wahren Puncte, wohl aber eine Menge ziemlich starke hellgelbere Fleckchen unterhalb der Schale. Die Frucht riecht nur wenig und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, sehr saftig, und von einem starken weinsauren Geschmack. Der Baum wächst ungemein stark. Die Frucht zeitigt gegen das Frühjahr und hält sich sehr lange. — Vom dritten Range.

* * *

So groß die Anzahl der hier beschriebenen Aepfel manchem auch scheinen mag, so ist dieses Verzeichniß gleichwohl lange nicht vollständig,

eines Theils, weil es an sich unmöglich ist, die Natur, die bey den cultivirten Früchten nach Verschiedenheit des Bodens ꝛc. ꝛc. immer neue Abänderungen hervor bringt, zu erforschen, und andern Theils, weil die Pomologen in ihren Angaben über die von ihnen beobachteten Früchte bisher mehrentheils so unvollständig waren, daß es sich in vielen Fällen nicht gewiß entscheiden läßt, was sie eigentlich für eine Frucht gemeint haben. Zwar findet man im Teutschen Obstgärtner noch verschiedene Aepfel mit Genauigkeit beschrieben und abgebildet; ich fürchtete indeß hier zu weitläufig zu werden, wenn ich sie alle einzuschalten gesucht hätte, besonders da eine zu sehr abgekürzte Beschreibung für den, der nicht ein eigentlicher Kenner in der Pomologie ist, wenig nützt, indem er bey der großen Menge ähnlicher Früchte dadurch zu keiner Gewißheit über eine vorgelegte Art gelangen kann.

Die hier angeführten Aepfel sind größtentheils aus dem vortrefflichen Werke des Herrn Hofrath Diel's (Versuch einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten. Bis jetzt fünf Hefte. Frankfurt a. M. 1799 — 1801. kl. 8. wovon die vier ersten Hefte Aepfel enthalten) entlehnt, indem ich seine Beschreibungen, so viel es sich thun ließ, um die Hälfte oder um zwey Drittheile abkürzte. Ich kann den Liebhabern der Pomologie die gleichförmige Genauigkeit, die in allen seinen Beschreibungen herrscht, nicht genug rühmen; und da er in der Folge noch mehrere Aepfel zu beschreiben versprochen hat, so darf man hoffen, daß er viele, bis jetzt noch ungewisse gleichbedeutende Nahmen bey andern Pomologen mit seiner gewöhnlichen Kritik gehörigen Orts zusammen stel-

stellen, und dadurch in diesem bisher so verworrenen Fache eine festere Kenntniß begründen werde.

Zur Erklärung der oben mehrentheils sehr unvollständig angegebenen pomologischen Werke folgen hier die ausführlicheren Titel derselben:

Valerius Cordus Historia stirpium, Argent. 1561.

Joh. Bauhinus, Historia plantarum. Ebrod. 1650. III. Vol. fol.

Joh. Jonston, Historia naturalis de arboribus et plantis. Libri X. Tab. 137. —Heilb. 1718. Hat auch Bauhin die Kupfer entlehnt, die aber, da sie sehr verkleinert sind, allen Nutzen verlieren.

Joh. Sigm. Elsholzens neu angelegter Gartenbau. Leipzig 1715. Fol. War Leibmedikus bey dem Churfürst von Brandenburg, und ein großer Beförderer der deutschen Gartenkunst. Hat aber für die Obstlehre nur bloße Nahmensverzeichnisse angeführt.

Heinrich Hessens neue Gartenlust. Leipz. 1714. Enthält bloß französische Obstverzeichnisse.

Instruction pour les jardins fruitiers et potagers etc. par M. de la Quintinye Tom. I. II. 4. Paris 1690. Edit. ult. 1756. Auch 1723 zu Hamburg ins Deutsche übersetzt.

Abrégé sur le bons fruits et maniere le les connoitre et de les cultiver, par Merlet Paris 1667. 12. Mehrmahlen aufgelegt.

Instruction pour connoitre les bons fruits. Paris 1670.

Nouvelle Methode, pour connoitre le bons Fruits et les Arbres fruitiers. Par D. Claude St. Etienne. Paris 1670. 8.

La nouvelle Maison rustique, ou Economie générale de tous les biens de Campagne. par. L. Liger. Troisieme édit. Paris 1721. II. Vol. 4. Man hat noch mehrere neuere Auflagen.

Der Hausvater, von Münchhausen, 3ter Theil. Hannover 1768.

Phil. Miller's allgemeines Gärtner-Lexicon. Nürnberg 1769. 4 Theile. 4.

Möller, Beschreibung der besten Arten von Kernobst. Berlin 1759. 4.

D. J.

D. J. G. Gleditsch, vermischte phys. botanisch-ökonom. Abhandlungen. III. Theile. Halle 1767. Handelt nur von dem Johannis- und dem Feigenapfel, im 3ten Theil.

Catalogue des Arbres à fruits les plus excellens, les plus rares et les plus estimés, qui se cultivent dans les Pepinieres des Reverends Peres Chartreux de Paris. A Paris 1785. Auch übersetzt im Journal für die Gärtnerey von Superint. Klüpfel St. 15.

Tableau générale de principaux Objets qui composent la Pepiniere, dirigée par M. Filassier 1785.

Henne's Anweisung, wie man eine Baumschule im Großen anlegen und unterhalten soll. Halle 1791.

Joh. Herrmann Knoop, Pomologia, das ist, Beschreibung und Abbildung der besten Sorten der Aepfel und Birnen. Uebersetzt von D. G. L. Huth. Nürnberg 1760. fol.

Diese Pomologie, zweyter Theil, von Consistorialrath J. C. Zink. Herausgegeben von Seligmann. Nürnberg 1766. fol.

Du Hamel du Monceau, Abhandlung von den Obstbäumen. Uebersetzt von C. C. Oelhafen von Schöllenbach, drey Theile. Nürnb. 1775. 4.

Onomatologia botanica completa von Gmelin. Frankfurt und Leipzig 1775. Der siebente Band enthält, nebst einigen Zusätzen, die Bauhinischen Obstsorten.

Nachricht und Beschreibung von verschiedenen Obstsorten, die in der Niederlausitz erbaut werden. Friedrichsstadt.

La pratique du jardinage. Paris 1774. 2. Vol. 8. Par l'Abbe Roger Schabol. Auch ins Deutsche übersetzt Frankfurt 1775.

Journal für die Gärtnerey. Stuttgart 1788. 24. Stück. Superintendent Klüpfel.

Annalen der Gärtnerey, von Neuenhahn. Erfurt 1795.

Pomona Franconica, von Joh. Mayer. 3 Bände. Nürnberg 1776. Die Birnen fehlen. Kostet 61 fl.

Pomona Austriaca, oder Abhandlung von den Obstbäumen, von Joh. Kraft. Wien 1792. 1 — 20tes Heft. Die Aepfel fehlen noch, und nur die Birnen sind erschienen. Kostet 90 fl.

Handbuch der Fruchtbaumz., von C. C. B. Hirschfeld. Braunschweig 1788. 2. Theile.
Salzmann's F. Z. Pomologie oder Fruchtlehre. Berlin 1793.
Tractat über Cultur aller Sorten Obstbäume. Schneeberg. 1792.
Schmids, F. C. C., geprüfte Anweisung zur Erziehung, Pflanzung und Behandlung sowohl der hochstämmigen als Zwergfruchtbäume. Stutts. 1792.
Mémoire sur la culture des Pommiers dans toute l'étendue de la République française. A Rouen, l'An 3e de la Rép. fr.
Albonico's Bemerkungen für Garten- und Blumenfreunde, Leipz. 1. bis 7. Heft.
Manger's systematische Pomologie. Leipzig 1780. 2 Theile, Fol.
Christ's J. L. Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre. Zweyte Auflage, Frankf. 1797.
Der deutsche Obstgärtner. Von J. V. Sickler. 1794 bis 1801. Bis jetzt 14 Bände mit ausgem. Kupf.
Vollständige Anleitung zur Erziehung und Wartung der Obst- und Fruchtbäume, von Joh. Abercrombie, übersetzt von F. H. H. Lueder, Lübeck 1781.
Physicalisch-ökonomische Baumschule, von J. J. Meyen, Stettin 1795.
Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume, von D. F. Chr. Gotthard, Erfurt 1798.
Lueders vollkommener Pfropf- und Oculiermeister, Leipzig 1793.

Um das Aufsuchen zu erleichtern, welches bey der großen Zahl der Aepfel für jeden, der mit dem Systeme des Herrn Hofrath Diel's noch nicht bekannt ist, etwas langwierig seyn möchte, füge ich hier ein

Register über die im vorstehenden befindlichen Apfelnahmen.

bey. Ich muß indeß im Voraus bemerken, daß es Tausende von andern Apfelnahmen gibt, die hier nicht stehen, weil jeder Apfel fast an jedem

andern Orte einen andern provinziellen Nahmen hat, die man nicht alle aufnehmen kann, und weil hier, wie vorhin gesagt, auch nicht alle bekannte Aepfel beschrieben sind. Wenn man hier deshalb einen Nahmen, unter dem man irgend einen Apfel kennt, nicht findet, so ist dieses nicht gleich ein Zeichen, daß auch der Apfel hier fehle; eben so wie man es nicht als gewiß voraussetzen darf, daß ein Apfel, den man unter einem hier vorkommenden Nahmen kennt, auch der hier beschriebene Apfel sey.

Die Verwirrung der Nahmen in der Pomologie ist bey Gärtnern und Halbkennern so groß, daß man jeden, dem es um richtige Kenntniß zu thun ist, nicht mißtrauisch genug dagegen machen kann. Man wird in beyden Fällen daher am sichersten gehen, wenn man seine Früchte nach den Grundsätzen des hier vorgetragenen Dyelschen Systems untersucht, und wird mehrentheils das Vergnügen haben, kenntlich beschrieben zu finden.

Anagt, Zoete. S. 247
Aagtje, Enkhuiser 305
Abrahamsapfel. 306
Adamsapfel. 382
Adventsapfel. 359
Agatapfel, rother 305
— Enkhuiser 305
Alantapfel. 219
Anhänger der 360
Annaberger. 382
Apfel, Berliner 382
— birnförmiger 366
— borstorfer 289
— durchsichtiger 172

Apfel, Lothringer S. 258
— rostocker und rostocher 382
— sibirischer 172
— violetter 252
— kleiner violetter 390
— wilder 167
Apfel von Sedan 387
Api, der 384
— großer 399
— der kleine 384
— schwarzer 390
Apisapfel, rother 384
Appie-Apfel, einfacher 384
Apple, embroidered 278
Augustapfel, der weiße 411
Bachäpfel 263
Bachapfel, gestreifter 210
Backäpfel, (als Nahme mehrerer Apfelarten) 263
Bandreinette, grüne 286
Bardin 312
Bauernreinette 322
Bellefleur, der lange 297
— dubbelde 297
Belvedere, der 262
Berliner 382
Bernhardiner 393
Birn-calville, gestreifter 367
Birnreinette, englische 292
— kleine graue 318
Blumen-Calville 204
Blumensaure, der 339
Blutapfel 374
Bohnapfel, großer rheinische 363
— kleiner rheinischer 364
Borstorfer Appel 280
Borstorfer, rother 288

Borstorfer, früher S. 290
— der große 291
— Böhmischer 291
— grüner 293 407
— süßer 294
— schwarzer 390
Borstorfer-Reinette 300
Bouteillen-Apfel 227
Brabänter, grüner 356
Brandapfel 367
Brasilienapfel 382
Caillot rosat 254
Colvil, gelber 208
Calville blanche d'hyver 195
— rouge d'hyver 198
— — d'automne 200
— jaune rayee d'tauomne 203
Calville d'Anis rouge d'automne 201
Cardinals-Apfel, rother 263
— — grüner 263
— — gestreifter rother 268
— — gestammter weißer 269
Character-Apfel 278 329
Character-Reinette 328
Carmeliter-Reinette 285
Carmes-Apfel 309
Carpentin 309
Casselreinette 325
— große doppelte 330
Charmant blanc 258
Chataigner 324
Ciderapfel, der kleine 375
Citronenreinette 280
Codlin, common 405
Costard 263
Courtpendu 315

Courtpendu Fenouillet S. 298
Coufinotte rouge d'ete 240
Dortchensapfel 332 397
Drapd'or 287 313
Drü Parmäne 306
Edelkönig 191
Edelreinette, franzöſiſche 272
Eggerling, der 402
Eisapfel 172
Eiſerapfel 382
Erdbeerapfel 200
Erweling of Zomer, de witte 266
Faros rouge d'automne, le gros 267
Favorit-Apfel, der kleine 257
Fenchelapfel, der geſtreifte 298
— weißer 304
— rother 312
— gelber 313
— grauer 317
Fenouillet raye 298
— blanc, gris, rouge 298
— blanc 304
— rouge 312
— jaune 313
Flammänder, der 410
Fleckenapfel, brauner 342
Fleiner, großer 376
Fliegenſchiſſer, der 266
Florentiner 254
Forellenreinette 301
Frambos-Appel 190
Franzreinette 272
Fürſtenapfel, grüner 379
Geſchminkte, der 396
Gewürzapfel 336
Glasäpfel 406

Glasapfel, der Deutsche S. 408
Goldgulderling 238
Goldmohr 329
Goldpepping 276
Goldreinette, französische 327
— des Du Hamels 327
— holländische 329
Goldreinetten 324
Goldzeugapfel 278
Goudelings-Pepping 276
Goud-Pepping 276
Grabenapfel 391
Granatapfel 401
Granat-Renet 303
Grünling, der harte 407
Gulderlinge 230
Gulderling, gelber — 230. einfacher ibid.
— süßer 233
— rother 236
— gelber englischer 238
Gul'ing, enkelde 230
Hardy 382
Hartapfel, der langdauernde rothe 259
Hasenkopf 355
Heckenapfelbaum 171
Herbstaniscalville, rother 201
Herbstblumensüßer, grüner 249
Herbstborstorfer 290
Herbstcalville, gestreifter 190
— — rother 200
— — gestreifter gelber 303
Herbst-Faros, der große rothe 267
Herbstglockenapfel 220
Herbstmußapfel, der gelbe 268
Herbstreinette, rothe 301
— — gelbe 307

Herbst-

Herbstreinette, graue S. 310
Herbstrosenapfel 240
Herbststettiner, gelber 398
Herbststreifling, goldgelber 331
Herbststrichapfel 242
Herbstveilchenapfel 253
Hermeltingbaum 167
Herrnapfel, rother 382
Hiefenapfel, süßer 372
Himbeerapfel, braunrother 193
Holaart, süßer 235
Holländer, der süße 372
— der saure 373
Höllken 167
Höltchen 167
Holzapfel 167
Holzstöcklingbaum 167
Holzstränling 167
Holzströmlingbaum 167
Honigapfel 400
Jacobsapfel 405
Imperial blanche 208
Johannisapfel 171
Junkerapfel 370
Kaasjas-Appel, witte 395
Kaiserapfel, weißer 208
— grüner 260
Kantäpfel 192
Kantjes-Appel 382
Käsapfel 263
— weißer holländischer 395
Kastanienapfel 324
Köberling, der säuerliche 374
Kochapfel 362
Kohlapfel, kleiner 390
Köllingsapfel, englischer 209

Königsapfel, fränkischer S. 412
Königs Mundapfel 384
Kranichapfel 408
Kroons Appel, roode 239
Kruid Appel, witte 214
Kurzstiel, grauer 315
Langhans, bunter 224
Langscheider 334
Lederapfel 308 321
Ledersüßling 217
Little Pepping 276
Loskrieger 232
Matapfel, weißer 336
— spätblühender 336
Marzipan-Reinette 282
Märzling 378
Marienthaler 332
Matapfel, brauner 338
— süßer 350
Matapfel, schwarzbrauner 338
Mayapfel, saurer 413
Meniste Renet, grauwe 321
Mey suur, de 413
Muskaten-Reinette 295
Muskateller-Reinette 295
Mußapfel, großer 262
Naberling, rheinischer 333
Neuzerling, kleiner 351
— — großer 352
Newtown-Pepping 284
Nordreinette 283
Orangen-Apfel, saurer 361
Osterapfel 208
Paasch Appel 208
Paradiesapfel 171 382
Paradiesapfel, rother 193

Parmän-Reinette, rothe S. 296
Paſſe Pomme rouge d'automne 242
— — cotellée 242
— — rouge d'ete 243
Paſtor-Apfel 403
Pater noſter ſans Pepins 335
Pauliner 263
— grüner 406
Pear Renet 292
Permain 296
Pepling, blanke, witte 304
Pepping d'Angleterre 276
Pepping d'Or 276
— der Deutſche 285
— weißer 288. 304
— geſtreifter 294
— Roſe 299
— gefleckter 223
— rother 323
— ſchwarzer 390
Pfäffling, der ſchöne 380
Pfundapfel 264
Pfundapfel, rothgeſtreifter 258
Pigeon rouge 244
— blanc 245
Pigeonnet royal 250
Pilgrim, der rothe 248
Pipe, gelbe engliſche 276
Plattäpfel, wahre 379
— kugelförmige 401
Plattarſch 322
Pomeranzenapfel 381
Pomme d'Anis 317
Pomme d'Api 384
Pomme de Cloche 220
Pomme de boune compagnie 384

Pomme d'Etoile S. 384
Pomme de Demoiselle 384
Pomme d'enfer 390
Pomme de Prince 379
Pomme de Princeſſe 349
Pomme de Prachain 289
Pomme de Sedan 387
Pomme de St.- Florent 254
Pomme d'or 276
Pomme du Roi 412
Pomme imperiale verte 260
Pomme mignonne 257
Pomme nobleſſe 246
Pomme noire 390
Pomme panachée 278
Pomme poire, la groſſe 318
— — la petite 318
Pomme Roſe 348. 399
Pomme ſufrée 357
Pomme tulipée 255
Pomme violat 252
Pomme violette noire 390
Pomme violette noir glacée 252
— — d'éte 252
— — d'automne 253
Poſtapfel 369
Prälatenapfel 358
Princeſſe noble de Chartreux 345
Prinzeſſinapfel 349
Prinzeſſinapfel, edler 246
— der franzöſiſche edle 345
Quittenapfel, franzöſiſcher 195. 206
Rabau, grauer 308
— ſaurer 311
Rabauw, grauwe 311
— blanke 339

Rabauw de Bloem Zoete S. 343
R gout 344
Ramburger, früher 258
Rambouräpfel 258
Rambour, der Lothringer 258
— großer 264
Rambour franc 258. blanc ibid.
— aigre 261
— rouge d'été 261
— d'hyver 265
— grise 321
Rasselapfel, großer rother 228
Reinetten, einfärbige 270
— rothe 285
— graue 306
Reinette, große englische 270
— von Breda 271
— ächte weiße französische 272
— franche 272
— blanche, dit Prime 272
— de Normandie 272
— weiße 272
— königliche 273
— cavillartige 274
— grüne Harlemer 274
— grüne Brüsseler 274
— Pomme Madame 274
— Lothringer, grüne 275
— Allemande 275
— Harlemer 275
— d'Angleterre 276
— d'or 276
— englische 276
— von Sorgvliet 277
— Champagner 279. 322
— punctirte 280

Reinette de Citron S. 280
— jaune d'ete 281
— von Normandie 281 329
— von Windsor 283
— monstreuse 283
— du Nord 283
— glänzende 283
— glacee 283
— von Clareval 284
— Neuyorker 284
— de Carmes 285
— rouge 285
— lange rothe grüngestreifte 286
— gestreifte 286
— rayee 286
— bâtarde 289
— d'Allemande 289
— musquee 295
— Bellefleur 297
— rouge d'automne 301
— tachetee 301
— gestreifte grüne platte 302
— rothe 303
— rouge d'hyver 303
— du Roi 303
— de la Reine 303
— d'Accord 303
— übereinstimmende 303
— französische 304
— späte gelbe 306
— jaune d'automne 307
— ächte graue französische 308
— Carpentin 309
— kleine graue 309
— süße graue 311
— grise musquee 311

Reinette Courtpendu gris S. 314
— von Damason 316
— double de Damason 316
— omme poire 318
— einseitig rothe 319
— gestrickte, filée 319
— grüne, verte 319
— verte ronde 319
— von Rochelle 320
— graue süße 320
— grise musquee 320
— d'hyver musquee 320
— graue 321
— kleine graue 321
— grise de Champagne 322
— von Montbron 322
— platte 322
— rural 322
— triomphante oder siegende 324
— die kleine Casseler 325
— von Orleans 326
— doree 327
— jaune tardive 327
Renet, grauwe franche 308
—groene franche 319
— soete franche 320
Roi d'ete 256
Roi tres noble 191
Rosenäpfel 239
Rosenapfel, platter 348
Rosen-Api 399
Rosenpepping 299
Rosette, marmorirte 240
Rostocker, rother 382
Rothfeder 222
Röthling, der geflammte 410

Rouget S. 222
Rouleau 225
Sauapfel 167
Sauerling 167
Schafsnase 229
Schafsnase, gelbe gestreifte 213
— rothe 218
Scheuernapfel 346
Schlotteräpfel, conische 209
Schmidapfel, süßer 391
Schminkapfel 396
Schmutzkoch 394
Schwanenapfel, gestreifter 354
Seidenapfel 241
Sommerborstorfer 290
Sommercalville, rother 206
Sommererdbeerenapfel 206
Sommer-Erweling, weißer 266
Sommergewürzapfel, weißer 214
Sommerkönig 156
Sommerkronapfel, süßer 247
Sommer-Pepping, marmorirter 292
Sommer-Rabau, weißer 339
— süßer gestreifter 343
Sommer-Rambour, weiße 258
— — rother 261
Sommerreinette, gelbe 281
Sommerrosenapfel 240
Sommerschafsnase, weiße 221
Sommerstrichapfel, rother 243
Spitzäpfel, längliche 370
— zugespitzte 378
Sternapfel 384
Stettiner, rother 382
Sträumerling 332
Streifapfel, Marienthaler 331

Streifling S. 332
Streiflinge, platte 331
— zugespitzte 349
— längliche 363
— kugelförmige 369
Strichrosenapfel 240
Striemapfel 353
Taffetapfel, weißer 385
— schwarzer 390
Taffetas blanc d'hyver 386
Taubenapfel, rother 244
— weißer 245
Taubenherz 244
Täubling, königlicher 250
Tellerapfel 264
Tellerapfel, rothgestreifter 258
Triumphreinette 324
Tulpenapfel 255
Türken-Calville 211
Ulmerapfel 268
Ulmerapfel, der weiße und der gestreifte 263
Vaterapfel ohne Kern 335
Veilchenapfel 252
Vexir-Apfel 216
Violenapfel 252
Violette, der gestreifte 251
— der schwarzschillernde 390
Wachsapfel 385
Waldapfel 167
Walze, rothe 225
Wasserneutzerling 352
Weiberreinette 274
Weichapfel, der 340
Weicherling, der 340
Weilburger, der 287
Weinapfel, der große rothe 264

Weinreinette, kleine graue S. 314
Weißapfel
Weißbart 731
Wettich, der gelbe 378
Wiesenapfel, früher 388
Wildling 167
Winteranisreinette 317
Winterapfel, brauner 344
Winterblumensüßer, gestreifter 239
Winterborstorfer, edler 289
Winter-Calville, weißer 195
— — ächter rother, 198
Winter-Carthäuser, gelber 234
Winterfleiner, der große 376
Winterkronapfel, rother 239
Winterquittenapfel, rother 198
Winter-Rambour 260
Winter-Rambou, saurer 261
Winterstreifling, ächter 332
Wintertaffentapfel, weißer 386
Zehendheber, der 341
Zimmetapfel 235
Zuckerapfel 257
Zwergapfelbaum 171
Zwiebelapfel. 322. 382

III. Von der Erziehung und Behandlung der Apfelbäume, so wie von deren Krankheiten und sonstigen Feinden.

Da die veredelten Früchte sich bekanntlich nicht aus dem Saamen erziehen lassen, man wenigstens nur höchst selten dieselbe Art wieder erhält, wenn aus den Kernen zum Theil auch ganz gute, und wohl noch bessere Früchte entstehen können, als die Stammart war: so ist man

man bey der Fortpflanzung der veredelten Obstsorten gezwungen, zu andern Methoden seine Zuflucht zu nehmen, von denen das Oculiren, Pfropfen, Copuliren ꝛc. am gewöhnlichsten sind. Von den dabey zu beobachtenden Handgriffen ꝛc. wird in andern Artikeln gehandelt; hier kommt es nur darauf an, zu untersuchen, auf was für Stämme man die Apfelbäume zu verschiedenen Endzwecken mit dem besten Erfolge fortpflanzen könne? Im allgemeinen behauptet man, daß man Aepfel veredeln müsse 1) auf Wildlinge ihrer Art, die aus Kernen gezogen worden sind, wenn es hochstämmige Bäume werden sollen, und 2) auf Ableger von dem so genannten Johannis- oder Paradiesapfelbaum, wenn man Zwergbäume erziehen will. Da diese Sache indessen verschiedene Ansichten hat, und die Meinungen nicht ganz übereinstimmend sind, so verdienen hier die Beobachtungen einiger der vorzüglichsten Pomologen zusammen gestellt zu werden.

Miller sagt in seinem Gärtner-Lexicon III. Th. S. 25. Alle Sorten der Aepfel werden durch das Pfropfen oder Okuliren auf Stämme von gleichem Geschlechte vermehrt. Denn auf einer andern Sorte von Fruchtbäumen schlagen sie nicht an. In den Baumschulen braucht man insgem in dreyerley Stämme, um Aepfel darauf zu pfropfen. Die ersten nennt man Wildlinge, und diese werden aus den Kernen aller Aepfelsorten ohne Unterschied gezogen. Sie werden alle Wildlinge genennt, weil man alle Bäume, die aus den Saamen gezogen werden, ehe sie gepfropft werden, ohne Unterschied, Wildlinge heißet. Wie ich aber vorhin schon gemeldet habe, so wollte ich allezeit denjenigen Stämmen den Vorzug geben, so aus den Kernen des Holzapfels, an solchen Orten, wo man aus selbigen den Saft presset, erzogen werden, und ich finde, daß verschiedene alte Autores, die hiervon geschrieben, gleicher Meinung sind. Herr Austen, der vor hundert

Jahren geschrieben hat, sagte, der Stamm, den er zum Apfelpfropfen für den besten halte, sey der Holzapfel, welcher besser zum Pfropfen sey, als die süßern Apfelbäume, weil sie insgemein vom Krebs frey bleiben, und zu sehr groken Bäumen werden, auch, seiner Meinung nach, länger als die Stämme von süßen Aepfeln dauern, und mehrere und die Kälte besser vertragende Früchte bringen. Ja es ist gewiß, daß, da man öfters einige Aepfelsorten auf Wildlinge gepfropft hat, die Früchte nicht so fest und pikant geworden, und von kürzer Dauer gewesen sind.

Die zweyte Sorte von Stämmen ist der vorhin angeführte Holländische Paradies-Apfel. Diese braucht man um das Wachsthum der Bäume zurück zu halten, um Zwerg- oder Spalierbäume daraus zu ziehen. Die dritte Sorte ist der Paradies-Apfel, welcher eine niedrige Staude ist, und nur zu solchen Stämmen taugt, die man zur Curiosität in Töpfen hält; denn sie dauern nicht lange. Einige haben sich der Stämmen des Kochapfels bedient, (was dieses für ein Apfel sey, sagt Miller nicht; er redet S. 22 von ihm, als einer in England bekannten Sache, die er nicht zu beschreiben Ursach hab.) um Aepfel darauf zu pfropfen, und ihren Wachsthum zurück zu halten. Da man dieselben insgemein aus Nebenschossen zieht, so wollte ich keinesweges rathen, daß man sich derselben hierzu bediene. Auch wollte ich die Stämme der Kochäpfel selbst nicht aus den Nebenschossen ziehen, sondern sie lieber auf Holzäpfel pfropfen; denn diese machen die Frucht nicht nur dauerhafter, sondern auch wohlschmeckender.

Maier in seiner Pomona Franconica gedenkt bey Veredlung der Apfelbäumchen kleiner Paradies- oder Johannisstämmchen, welche man zu Zwergstämmen besonders nehmen müsse. Er sagt Theil III S. 9. ꝛc. folgendes von der Verfahrungsart hierbey.

Der Apfelbaum kann nur, wie viele andere, auf Stämme seiner Art gepfropft werden. Es ist dieses eine von jenen Sonderheiten der Natur, deren Ursache nicht angegeben werden kann. Aepfel auf Birnstämmchen gerathen so wenig als diese auf jenen. Oefters

ters treibt zwar das Pfropfreis bald genug; es trägt sogar zuweilen, aber in einer Zeit von zwey bis drey Jahren geht alles zu Grunde. Es wird niemahls das Kernobst auf Steinobst, und dieses auf jenen gedeihen, ohngeachtet ältere und selbst neuere Schriftsteller solche widersinnige Verbindungen z. B. des Apfelbaums mit Ulmen, Ahorn, Maulbeeren, Kastanien u. s. w. anrathen. Wir wollen uns nicht über das Lächerliche dieser Rathschläge lustig machen, im Gegentheil aber die Fortsetzung und Vervielfältigung aller möglichen Vereinigung im Pflanzenreich wünschen, sollten auch nur Entdeckungen daraus erfolgen, wie jene von Vereinigung des Rosenstocks mit der Stechpalme, die in der That eine merkwürdige Vereinigung hervorbringt. Außerdem könnte vielleicht die Verbindung weicher Früchte mit harten, mehliger mit brüchigen, trockner mit schmelzenden, nicht ohne besondern Erfolg seyn, und wo nicht zur Hervorbringung neuer Sorten, doch wenigstens zu einer beträchtlichen Verbesserung der Bekannten etwas beytragen.

»Verschiedene Früchte Einer Gattung, z. B. mehrere Sorten von Aepfeln oder Birnen, auf Einen Baum zu pfropfen, würde ich nur selten anrathen. Ohngeachtet die Pfropfreiser gewöhnlich sehr leicht fortschlagen, so bekommt doch meistens eine dieser Sorten die Oberhand. Sie zieht allen Saft an sich und hindert das Gedeihen der andern. Eher würde ich jenes Verfahren empfehlen, bey welchem nach und nach mehrere Reiser auf einander gesetzt werden. Es müßte aber der erste Stamm, nach meinen Grundsätzen, immer von einem Holzapfelkerne seyn. Diese Arten von Wildlingen sind stärker und dauerhafter. Sie haben feinere und gedrängtere Saftröhren als alle zahme Sorten. Sie scheinen mir daher auch zur Grundlage des vegetabilischen Baues am geschicktesten zu seyn, weil sie allein im Stande sind dem künftigen Baum diejenige erste, gemäßigte, gehörig verkochte, geläuterte und brauchbare Nahrung zu geben, die er zu einer dauerhaften Beschaffenheit nöthig hat. Beynahe (fährt Hr. Mayer S. 13 fort) halte ich es für überflüssig anzumerken, daß die zahmen sowohl als die Holzäpfel-Wildlinge nur zu hochstämmigen, die Spillit- und Heckäpfel aber zu Zwerg- und Halbstämmigen gebraucht werden sollen. Die beyden letztern

Arten werden nur durch Brut und durch Ableger fortgepflanzt.

Nun hebt er aus des Hrn. Henne Anweisung, wie man Baumschulen im Großen anlegen und gehörig unterhalten soll, ein daselbst in der Vorrede und §. 7. der 3ten Ausgabe, (nicht des 3ten Theils) angegebenes Mittel aus, sich zahme und Pfropfstämme zu zwerg- und hochstämmigen Bäumen zu verschaffen, wodurch die Splitt- und Heckäpfel, die man nicht immer in Menge haben könnte, entbehrlich würden. Der Hr. Pastor Henne nehmlich säete jährlich eine große Anzahl Apfelkerne, die er sowohl aus Keltern als von andern Orten zusammen brachte, zog aber diejenigen, die zu dicht beysammen standen, selten oder gar nicht aus, sondern ließ sie alle auf gut Glück wachsen. Im dritten Jahre hob er seine Pflanzen sämmtlich aus und theilte sie in drey Klassen. Die stärkste und die Mittelgattung setzt er in die erste und zweyte Abtheilung seiner Baumschule; die schwächsten aber oder den Ausschuß pflanzte er, statt sie wegzuwerfen, sehr eng und nur zwey Finger breit von einander, in Form einer Hecke. Diese zusammen gedrängten Bäumchen wachsen, nach seiner Behauptung, weit mehr in die Dicke als in die Höhe, und es wird dieses bey ihnen dergestalt zur Gewohnheit, daß sie, wenn sie in einem Alter von acht bis zehn Jahren weiter verpflanzt werden, nicht mehr über sich gehen, und folglich vortreffliche Pfropfwildlinge zu Zwerg- und halbstämmigen Bäumen abgeben.

Der Herr Pastor Christ ist gleichfalls der Meinung, daß zu Zwergstämmen nicht nothwendig Abkömmlinge von Paradiesstämmen genommen werden müssen, sondern andere aus

Kern-

Kernwildlingen gezogene Reiser. Er empfiehlt nur, daß die Gleichförmigkeit mit dem zu veredelnden Reise oder Auge beobachtet und Reiser oder Stämmchen gewählt werden mögen, welche aus einer nicht zu flüchtig wachsenden Sorte erzogen worden sind; als z. B. bey Aepfeln die Kalvillen, der Borsdorfer, der leichte Mätapfel und andere nicht großwachsende Sommer- oder Winteräpfel.

Das Urtheil des Herrn Hofrath Diel's verdient indeß auch in diesem Stücke unstreitig eine vorzügliche Beobachtung, da es eben so sehr auf Erfahrungen als auf Schlüssen beruht, und ich setze es hier deshalb gewissermassen als das Resultat her, wie weit man in diesem Puncte bisher gekommen ist,

Für die Aepfel, schreibt er in seiner Obstorangerie in Scherben, Frankfurt a. M. 1798. S. 59. u. flg. liefert uns die Natur zwey verschiedene Gattungen von Wildlingen, nämlich den wilden hochstämmigen Apfelbaum und den wilden Apfelstrauch. — Die Wildlinge aber, welche in jungen Waldungen von den Kernen des wilden Apfelbaums aufwachsen, sind eigentlich zur Veredlung zu hochstämmigen Bäumen, aus zwey Ursachen von zu langsamen Triebe, einmahl weil sie gewöhnlich zu wenig Wurzeln haben, und zweytens weil sie halb erstickt im Walde verkümmern, und nach ihrem Alter eine solche Härte der Rinde bekommen, daß sie nicht freudig fortwachsen können. Die Neuern haben deshalb diese Wildlinge mit Recht verworfen.

Indessen sollte auch diese Regel noch ihre grossen Ausnahmen leiden, wie mich davon folgende Gründe überzeugen. Nicht zu gedenken, daß der grose englische Gärtner Miller, ein zwar noch gröserer Theoretiker als Praktiker behauptet, man müsse den bekannten in England einheimischen Goldrepping, auf einen Holzapfelstamm pfropfen, wenn er recht schmackhaft seyn sollte; sondern er räth sogar, alle Aepfel auf Wildlinge zu veredlen, die man aus Holzapfelkernen erzogen habe, und dieser Rath hat viel

les für sich. — Die Erfahrung lehrt uns hierüber Folgendes: Der Landmann pfropft alle seine Bäume auf Holzäpfelstämme, und die fehlerfreyesten ältesten Bäume findet man bey ihm. Die gesäeten Wildlinge von Holzapfelkernen, besonders wenn man sich hierzu der Trestern nach dem Keltern zu Essig bedient, wachsen ungemein schön, aber nicht geil, folglich mit festerem Holz. In einem rauhen, mageren, zu feucht oder zu trockenen Boden, den wir mit Aepfeln bepflanzen wollen, sind diese Holzapfelwildlinge immer vorzuziehen, denn hier wachsen Edelwildlinge immer kümmerlich, und gehen leicht zurück. Es ist auch ferner gewiß, daß wir viele Krankheiten der Bäume dadurch haben, daß in den Baumschulen die Wildlinge von allen Apfelgattungen unter einander erzogen werden; und folglich werden nicht, z. B. Reinetten von starkem Wuchs auf freche gleichartige Reinettenwildlinge, immer veredelt; wodurch denn nicht nur manche Sorten wirklich ausarten, sondern wenn schwach treibende Gattungen z. E. die Erdbeerenäpfel, Apis, Pigeons, Goldpippings u. s. w, kurz fast alles französische Obst, auf Wildlinge von einem großen Wurzelvermögen veredelt werden, so liefert der Wurzelstamm zu viel Saft, das schwachtreibende Oberhaupt kann die Nahrung seines Unterthanen nicht alle unterbringen, die Säfte gerathen leicht ins Stocken, und daher z. B. großentheils die Klagen, daß diese Bäume so häufig dem Krebse unterworfen wären. Diese Krankheit ist natürlich oder künstlich. Lezteres ist der Fall bey Quetschungen, in der Jugend überheilten Holzschäden, z. B. an den Pfropfstellen, von harten Wintern u. s. w. — Der natürliche Krebs ist stets eine Folge vom Brand, und dieser erfolgt auf eine zu große Vollsaftigkeit der Bäume. Daher seine Quelle fast immer im Frühjahr zu suchen ist, daher der Krebs so häufig in sehr kultivirtem gedüngten Lande u. s. w.

So lange also in den Baumschulen auf diese Aussonderungen der mancherley Sorten von Obstkernen keine Rücksicht genommen wird, ist man, um gesunde, früher tragbare und älter werdende Bäume zu erhalten, bey Miller's Vorschlag gesicherter, zumahl wenn der Boden nur einige Unarten hat. — Dieses ist aus der Fülle meiner Erfahrung, und man muß die Rhein-, Mosel- und Lahngegenden mit ihren pracht-

prachtvollen Obstbäumen gesehen haben, wo der Landmann in den Weinbergen aus Holzapfelwildlingen seine Edelbäume erzieht, um sich von der obigen Wahrheit zu überzeugen.

Zu Zwergbäumen und noch mehr zu Obstorangeriebäumchen, die man in Blumentöpfen erzieht, um desto eher Proben von einer Obstsorte zu erhalten, oder auch bey beschränktem Raume eine große Mannigfaltigkeit von Früchten zu haben *), kann man nach dem Herrn Hofrath Diel die vorhin gedachten beyden Sorten von Wildlingen nicht gebrauchen. Hierzu muß man Stämmchen des oben S. 171 beschriebenen wilden Apfelstrauchs, der auch Paradies- oder Johannisapfelbaum heißt, nehmen, wenn diese Bäumchen anders durch jährliche Fruchtbarkeit und lange Dauer dem Besitzer Freude machen sollen. Der Apfelstrauch vereinigt ohnedem schon alle Vortheile in sich, die uns Zwergbäume im Allgemeinen schätzenswerth machen, nähmlich große Fruchtbarkeit, und keine unbändige Wildheit im Treiben, weshalb er leichter im Schnitt zu halten ist.

Da mehrere Pomologen indessen nicht so sehr von der Nothwendigkeit, nur diesen Apfelstrauch zu Zwerg- und Spalier-Bäumen zu nehmen überzeugt sind: so führt Herr Hofrath Diel zur Unterstützung seiner Behauptung insbesondere nachfolgendes an: **)

*) Von dieser neuen Art der Obstzucht, die dem Herrn Hofrath Diel größtentheils ihre Erfindung und Ausbildung zu verdanken hat, und die in vielfacher Hinsicht so ungemein nützlich, und für den Liebhaber so anreizend ist, sehe man den Artikel Obstorangerie.

**) Siehe a. a. O. S. 65. und flg. die Note.

Ich will nicht den Beweis dadurch führen, so überzeugend er sonst ist, daß man in Frankreich und Holland, diesen Mutterschulen der eleganten Obstergiebung niemahlen einen Kernwildling aus langer richtiger Erfahrung zu Zwergbäumen nimmt; so kann man aber schon aus Vernunftgründen zum voraus schließen, daß solche überhaupt wenig, und bey vielen Apfel- und Birnsorten ganz und gar nichts taugen, trotz mancher Einreden.

1) Ich schwäche das Wurzelvermögen des Wildlings sehr wenig durch den Schnitt, und bey dem fast gänzlich ungestöhrten Wurzelvermögen behält der Espalierbaum nur ein verticales Segment seines natürlichen Umfangs. Der Nahrungssäfte giebt es deshalb für den Rest, den ich in Zwergform zwingen will, zu viele. Daher der jährliche frohe Wachsthum unbezwingbarer Sommertriebe, und das sehr späte Fruchttragen. Der Rath, sie z. B. nach Miller u. a. m. gar nicht zu beschneiden, ist ein Beweis, daß man nie über Gesetze der Vegetation nachgedacht hat, wenn ich auch den ungeheuren Raum nicht in Anschlag bringen will.

2) Sie verwildern unter dem Messer. Je mehr Schnitt desto mehr Holz trifft hier zu sehr ein. Will man also nur irgend Früchte erwarten, so muß dem tobenden Baumsaft durch einen großen Raum Mäßigung verschafft werden. Die Gärtner wissen ihre Unfruchtbarkeit, und die Unwissenheit sie gehörig zu schneiden dazu gerechnet, so läßt sich die Seltenheit der herrlichen Apfelspaliere erklären. Und doch ist der Apfel an einem Hochstamm damit gar nicht zu vergleichen. Will man, wie einige rathen, die übrigen Triebe in den halben Mond biegen, wie es meistens in Deutschland mit dem Traubenstock geschieht, so ist dieses gerade noch thörichter. Sie treiben alsdann am dritten, vierten Auge nach dem Stamm Wucherholz, das man weiter wegschneiden muß, und was eben der Weinstockschneider sucht, um den Stock kurz zu halten. Das einzige Mittel bey solchen Bäumen ist entweder durch Schröpfen und Amputiren der Wurzeln sie zu schwächen, oder, wo es angeht, zum Ableiter des Baumsafts eine Krone zu bilden.

3) Die Zwergbäume auf Kernwildlingen setzen ihre Früchte mit der Zeit nur an Fruchtruthen an, daher denn dieselben äußerst waldicht werden, und oft

oft anderthalb Schuh vorwärts stehen. Dadurch kann die Frucht in der Mitte dieses Waldes nicht haften, und fällt ab. — Auf Johannisstamm veredelte Aepfel hingegen, setzen kleinere Fruchtruthen, und häufige Fruchtspieße an, die dem Thau, der Luft und Sonne ausgesetzt sind. Diese zu Quirlholz fortwachsenden Fruchtspieße werden nie über einen halben Schuh lang, und solche Bäume bleiben als flache Wand immer eine Zierde.

4) Der Zwergbaum auf Kernwildlingen erfordert, wenn er einigermaßen tragbar werden soll, gegen den Apfelbaum auf Johannisstamm einen Raum wie 4 zu 1. Miller fordert im Ganzen einen Raum für ihn von 300 Quadratfuß mit allem Recht; da ich hingegen für letztere oft mit 80, höchstens 100 Quadratfuß Raum genug habe. Ich kann also immer drey an Fruchtbarkeit alles übertreffende Obstbäume auf dem nähmlichen Flächenraum erziehen, und jedes Jahr sicher von ihnen Obst erwarten, da hingegen die auf Kernwildlinge veredelten, nicht öfterer tragen, als es die Natur der Sorte erlaubt. Nach meiner langen häufigen Beobachtung in diesem Stück, darf ich laut sagen, daß ich auch auf einem Quadratfuß Raum mehr Obst erziehe, als von Bäumen auf Wildlingen auf vier Quadratfuß. Kurz die Fruchtbarkeit läßt sich hier nicht vergleichen.

5) Der Vorwurf, als ob die Johannisstämme nicht so dauerhaft wären, ist Fabel! — Ich kenne deren, die über 60 Jahre alt sind, sich im größten Flor befinden, und auf einem Flächenraum von 130 Quadratfuß lieferte voriges Jahr eine Edelreinette, Reinette franche, drey Körbe Aepfel. Werden sie jedes Jahr scharf beschnitten, so kann man Bäume davon auf 200 Quadratfuß Raum ziehen. Aber weil Pfirschen- und Aprikosenbäume nicht so alt, wie der Borstorferbaum u. s. w. werden, sollen wir sie deshalb nicht erziehen? Vielleicht übertrifft der Johannisapfelstamm in seiner Dauerhaftigkeit die des ausländischen Obstes in unserm Klima!?

6) Wenn es endlich nach den größten Obstkennern eine Thatsache ist, daß manche Obstsorten auf Kernwildlingen ausarten, und manche durchaus wieder auf Kernwildlinge von ihrer eigenen Art wollen veredelt seyn, wie dieses z. B. vom Gräfensteiner behauptet wird, wenn er seine Güte behalten soll, so

leuchtet aus dieser Ursache der Vorzug des in diesem Stück so ganz neutralen Johannisstamms noch mehr ein. Ja ich getraue mir zu behaupten, daß jeder Apfel auf letzterem an Güte vorzüglicher ist, da der Johannisstamm nur bloße Nahrungswurzeln hat, die dem Einfluß der Sonnenwärme u. s. w. mehr ausgesetzt sind. Artet wohl der Transparente dadurch bey uns aus, daß er unsere Wildlinge nicht verträgt, und hat man schon Proben mit demselben auf Johannisstämmchen gemacht?

Man sieht also, daß Miller u. a. m. diesen Baum seiner Natur nach gar nicht gekannt haben, denn er wird vielleicht eben so alt als jeder Wildling, und Miller giebt ihm ein gerechtes großes Lob, aber aus einem ganz falschen Gesichtspunct. Er sagt nämlich S. 21, a. a. O. — „Der Paradiesapfel ist seit einigen Jahren am meisten zu Stämmen genommen worden, um darauf zu pfropfen oder zu oculiren: allein sie dauern nicht lange, und die Bäume, so man darauf pfropft, wollen niemahls groß werden, ausgenommen, wenn man sie so niedrig pflanzt, daß das Pfropfreis in den Boden wurzeln kann, da ihnen dann kein Stamm gleich kommt, denn das Pfropfreis kann alsdann seine Nahrung aus dem Boden ziehen." — Lüder schrieb dieses getreulich in seinem Oculirmeister S. 104. aber in einer andern Rücksicht nach, die eben so unbegreiflich ist. Der Wildling von Kernen zieht nie wahre Wurzeln über seiner Wurzelkrone; wird er deshalb zu tief gesetzt, so ist er des Einflusses der Wärme und guten Nahrung beraubt, und kümmert. Dieses könnte bey neuen Wurzeln der Fall nicht seyn. Der Johannisstamm hingegen treibt Wurzeln, soweit ihn die Erde berührt, weil er keine Wurzelkrone hat. Wird dieser also, nach der wahren Regel, bis an den Pfropfknoten in die Erde gesetzt, so bekommt er einen ungeheuren Wald von Nahrungswurzeln, und diese erhalten den Grund von der Größe und der Fruchtbarkeit des Baums, nicht aber aus der Ursache, daß aus dem Pfropfknoten, noch viel weniger aber aus dem Pfropfreis neue Wurzeln entsprängen. Werden nun die Johannisstämme auf diese Weise gesetzt, so sagt Lüder ganz die Wahrheit: „daß die Paradiesapfelstöcke unter allen Apfelzweigstöcken zu Geländern oder Buschbäumen die besten sind"

Der

Der ehrliche wahrhaft praktische H. Hessen fängt deshalb das fünfte Kapitel, wie man Spalier- und Buschbäume pflanzen soll, in seiner neuen Gartenlust S. 244. mit den Worten an: „Wer diese Art Bäume glücklich will erziehen, der muß vor allen Dingen sich befleißigen, daß er von Quitten und Paradiesäpfelstämmlein eine gute Anzahl bekommt u. s. w.“ Der Mangel an Johannisstämmen macht für Baumschulen die gegenseitige Vertheidigung nothwendig. Was ich hier sage, ist eine funfzehnjährige Erfahrung und Beobachtung. Ich möchte den Obstliebhabern den Verdruß ersparen, den ich so oft mit den Kernwildlingen gehabt und gesehen habe.

Von dem im vorstehenden genannten wilden Apfelstrauch gibt es eigentlich zweyerley Abänderungen, oder vielleicht gar drey. Der eine ist der eigentlich so genannte Johannisstamm, welchen man auch den französischen nennt, und welcher so allgemein verbreitet, als jedem Gärtner bekannt ist. Dieser ist an Wuchs am kleinsten, hat die mehrsten Bartwurzeln (chevelure) und die Blätter sind dunkelgrüner, glänzender, stark gezahnt, kleiner und lanzettförmig.

In Holland findet sich die zweyte Art. Die Wurzeln von dieser sind stärker, die Schale der älteren mehr dem Weißdorn ähnlich, und es erzeugen sich die Wurzeln auch zwar in Büscheln, wie bey jenem; jedoch einzelner und nicht aus solchen Warzen, die auch in freyer Luft zu Wurzeln auslaufen. Die Blätter haben eine hellgrüne Farbe, sind weicher im Anfühlen, von einer oval zugespitzten Form, tief gezahnt, und haben einen wellenförmig gekräuselten Rand. Die jährigen Sommertriebe von diesem sind gelblichgrün, von ersterem hingegen braunroth. Ausläufer treibt der holländische so häufig wie der französische. — In Frankreich nennt man diese holländische Spielart Doucin, auch Dougain und

Fi-

Fichet. Man bedient sich ihrer hauptsächlich zu Halbstämmen, denn in einem guten Erdreich treiben diese Stämme fast eben so stark, wie die frechsten Wildlinge; jedoch mit dem Unterschiede, daß sie sehr frühzeitig fruchtbar werden.

Die dritte Abänderung von dem Apfelstrauch scheint dem Herrn Hofrath Diel der oben, S. 171 angeführte Heckenapfelbaum, der in einigen Gegenden auch Splitapfel heißt, zu seyn. Von Münchhausen hält ihn indessen mit dem Doucin für einerley.

Alle drey haben nun dieses gemein, daß sie frühzeitig mit eigenen Wurzeln begabte Ausläufer treiben, die stets etwas vom Stamm ab, oft aber einen Schuh weit davon aus der Erde hervorkommen. Dieses ist bey den Kernwildlingen der andern Apfelbäume nicht der Fall, und wenn sie auch Ausläufer treiben, so kommen dieselben aus der Erde am Stamme oder aus den Hauptwurzeln heraus, und sind, wenn man sie ausreißt ohne Wurzeln.

Was bey dem Verpflanzen zu beobachten ist, und wie die jungen Bäume in der Folge zu verpflegen und zu behandeln sind, ist in andern Artikeln, z. B. Baumschule, Beschneiden, Garten ꝛc. schon abgehandelt, wohin ich deshalb verweisen muß.

Von den Mitteln, die Fruchtbarkeit der Apfelbäume zu befördern sehe man den Art. Obstbaum. Uebrigens sehe man die Artikel Pyramide, Spalierbaum, Zwergbaum, wo auch von der Erziehung der Apfelbäume zu verschiedenem Behufe das weitere vorkommen wird.

Hier muß ich indessen noch etwas von den Krankheiten und andern nachtheiligen Zufäl-

fällen sagen, die man am Apfelbaum bemerkt, so wie von den Feinden, die dessen Früchte verderben. Zu jenen gehört sonderlich der Krebs, auch rechnet man dahin die Gelbsucht und das Einnisteln einiger Schmarotzerpflanzen, als Mistel, Mose, Flechten und dergleichen.

Von dem Krebse, dessen Ursachen und Heilung ist im Artikel Brand, eine Baumkrankheit, Th. 6, S. 371 und flg. schon gehandelt, weshalb ich hier nur einer neuerlich bekannt gewordenen, und sehr bewährt gefundenen Baumsalbe, wider den Krebs und andere schädliche Wunden, so wie auch verschiedene schädliche Insecten ꝛc. von den Bäumen abzuhalten, anführen will. *)

Man vermischt zuerst zwey Drittheil frischen Lehmen mit einem halben Drittheil ungelöschten Kalk, und einen halben Drittheil frischen Koth von Hornvieh, so daß nun die ganze Mischung aus drey ganzen Theilen bestehet. Diese Mischung wird mit einem hölzernen schicklichen Instrumente so lange unter einander gearbeitet, bis alles eine Masse ist, und man keine Partikel mehr von der andern unterscheiden kann. Mit unter wird während des Umrührens etwas frisches Wasser zugegossen, damit der Kalk gelegentlich gelöscht werde. Von dieser Mischung aber wird nicht mehr auf einmahl gemacht, als man etwa binnen 3 bis 4 Tagen zu brauchen gedenkt.

Zugleich bereitet man eine andere Mixtur, aus

½ Theil weißen oder dicken Terpentin oder 2 Unzen

½ distil.

*) Siehe Sickler's Teutsch. Obstgärtner, 1795. III. St. S. 208.

½ distillirten Kienöhl 4 Drachmen
½ Durchwachsöhl 4 — —
½ Eyeröhl — — 4 — — und
½ Kolophonium — 4 — —

Die Zubereitung dieser Mixtur ist diese. Man nimmt den weißen Terpentin in ein reines Gefäß, setzt ihn in die Nähe eines Feuers, damit er ganz flüssig werden könne; nun gießt man die übrigen Oehle, so auch das Colophonium, das man aber gepülvert hat, in den flüssigen Terpentin, läßt es noch einige Augenblicke stehen und rührt es wohl unter einander. Wenn nun obige Mischung fertig ist, dann wird, indem man sie immer dabey umrühren muß, von dieser Mixtur soviel, jedoch nur nach und nach hineingegossen, bis man bemerkt, daß sie schlüpfrig und glänzend wird; dem Maße nach zu urtheilen, wird etwa der 30te Theil darzu erfordert werden. Was man von der öhligen Mixtur noch übrig haben möchte, wird wohl verwahrt zum nächsten Gebrauch aufgehoben.

Die Bestandtheile dieser Salbe versprechen schon an sich viel Gutes. Lehmen und Viehmist sind als kühlende Mittel bekannt; der in der Masse abgelöschte Kalk gibt der ganzen Salbe mehr Festigkeit, so daß sie von selbst, ohne mit Tuch umwickelt zu werden, hangen bleibt, eine gelinde Härte annimmt, und nicht von der Witterung abgeschlagen werden kann. Die Oehle tödten theils wegen ihres heftigen Geruchs die Insecten und Gewürme, theils mildern sie die Schärfe und Festigkeit des Kalkes, und dienen nach Sickler's Behauptung, der Wunde zur

Er-

Erfrischung und selbst dem Stamm einiger massen zur Nahrung. *)

Die Art hingegen wie man die Salbe gebraucht, ist folgende: Man schneidet die brandige Wunde des Baums, so viel als möglich ist, ganz aus, indem doch das bereits abgestorbene Holz nie wieder lebendig werden wird, sucht die sich vorfindenden Insecten zu entfernen, und bestreicht dann die Wunde nicht ganz ein viertel Zoll dick mit der Salbe. Sollten sich in dem Holze selbst Insecten-Eyer oder Gewürme vorfinden, so sterben sie ab. Die zirkulirenden Säfte des Baums fangen an nach und nach in die Wunde hinein zu treten, und es entstehet in kurzem eine gesunde frische Rinde über die Wunde hin. Ist die Wunde frisch und das Holz gesund, wie es oft geschehen wird, daß man Aeste vom Stamm absäget, oder daß der Wind hie und da einen Ast abreißt: so muß man das Faserigte vom Holze zuvor abschneiden und dann die Wunde mit der Salbe bestreichen. Will man nun, um sich von der Wahrheit zu überzeugen, zuweilen die Wunde untersuchen, so wird man finden, daß das Holz nicht abstirbt noch brandig wird, wie es beym bloßen Lehmen geschehen würde, sondern daß es frisch bleibt, bis es von einer neuen Rinde überzogen ist. Die Wunde heilt also zu, ohne daß etwas zurück geblieben ist,

*) Letzteres möchte indessen wohl mit einiger Einschränkung zu verstehen seyn; wenigstens hielt Bonnet die Oehle allen Pflanzen für nachtheilig, und man kann annehmen, daß dadurch die feinen Röhren verstopft werden, und also die Bewegung der Säfte unterbrochen wird. In der obigen Salbe möchten die Oehle indessen den Nutzen haben, daß sie den Zutritt der Luft, welche die Fäulniß befördert, desto besser verhindern.

ist, das mit der Zeit den Brand verursachen könnte.

Von einem sehr brauchbaren Baumwachse, um die bey dem Veredeln der jungen Stämme gemachten Wunden so zuzuheilen, daß sich daraus mit der Zeit kein Brand erzeugt, s. unter **Pfropfen.**

Eine andere Krankheit der Apfelbäume, die auch wohl der Brand, sonst vorzüglich der **Bastwurm** genannt wird, rührt von einer kleinen Raupe (von der Phalaena Tinea Resinella) her, die sich in die Rinde frißt. Die Raupe ist platt und bräunlich, mit einem großen glänzenden gelbbräunlichen Kopf. Sie hat 16 Füße und ist nur 4 bis 5 Linien lang. Sie setzt sich zwischen Holz und Rinde fest, und macht sich in der Rinde einen Gang von etwa einem Zolle lang. So bald sie anfängt zu fressen, wird die Rinde bis auf das Holz schwarz. An dem Orte wo sie sitzt, findet sich inwendig in der Höhlung ein gummiartiger geronnener Saft. Diese Fäulniß in der Borke kann sich manchmahl auf einen halben Zoll und weiter ausbreiten, wenn gleich die Raupe nicht so weit kommt, und in der Folge wird auch das harte Holz davon ergriffen und stirbt. Ein Glück ist es, daß diese Raupe in einem engen Bezirke um sich frißt, und nicht in gerader Linie fortgehet, weil sie sonst, wenn sie rund um den Baum die Rinde anfräße, dessen Absterben in kurzer Zeit veranlassen würde.

Wenn die Borke nun in dem einen Jahre faul geworden und erstorben ist, so wird sie im folgenden Jahre auswendig ganz schwarz, trokken und eingefallen, springt auf und bekommt tiefe Ritzen; dahingegen die übrige Rinde grün-

lich

lich, ſ'ftig und erhaben, auch glatt iſt. Alsdann erkennt man erſt die Gegenwart dieſes ſo genannten Baſtwurms. Unterſucht man eine ſolche trockene Stelle genauer, ſo wird man auch an den Stellen wo die Raupe ſitzt, kleine Häufchen von ihrem Kothe auswendig bemerken, den die Raupe aus ihrer Höhlung heraus wirft.

Die Raupe gebraucht wahrſcheinlich zwey Jahre bis zu ihrer Verwandlung. Alsdann wird, wie gewöhnlich, eine Puppe daraus, aus der ein kleiner Nachtvogel kommt, deſſen Flügel zuſammen und niedergebogen ſind, und den ganzen Körper wie ein Dach bedecken. Die äußern Flügel ſind ſchwärzlich mit braun geſchäcket, mit drey weißen wie Silber ſchimmernden Strichen. Die untern von jenen ganz bedeckten Flügel ſind ſchwarzgraulicht. Der Leib iſt grau, die Beine aber, welche, wie an allen ähnlichen, mit Stacheln oder Spornen verſehen ſind, ſilberfarbig. Uebrigens kommt die Raupe in allen ihren Verwandlungen mit der von Herrn von Geer auf der 33 und 34ſten Tafel abgebildet überein.

Wenn das Weibchen ſich gepaart hat, ſuchet es einen Apfelbaum, und leget ſeine Eyer in die Ritzen. Dieſe werden ausgebrütet und die jungen Raupen freſſen ſich ein. Vornähmlich liebt es ſolche Apfelbäume, welche auf wilde ſüße Stämme gepfropft ſind. Vorzüglich iſt die Reinette griſe dieſem Uebel unterworfen.

Da die Raupe ſich in einen fliegenden Zweyfalter verwandelt, ſo iſt es nicht wohl möglich, ſeine Bäume ſo zu verwahren, daß dieſes Thier gar nicht daran kommen ſollte. Es bleibt alſo nichts übrig als fleißig auf ſeine Bäume Achtung zu geben, ob einer oder anderer von dieſer Baſtraupe angegriffen ſey. Findet man

eine dadurch verdorbene Stelle in der Rinde, so muß man das Verdorrte, welches sonst weiter um sich frißt, so weit wegschneiden, bis die Borke grün und frisch wird. Die vorkommenden Raupen und Puppen muß man fleißig aufsuchen, und tödten. Die beste Zeit, um seine Bäume nachzusehen, und von diesem Uebel zu reinigen, ist im April, weil diese Raupe alsdann erst anfängt zu freessen, also noch keinen Schaden gethan hat. Die in der Borke gemachte Wunde kann den Sommer über großen Theils schon wieder zuwachsen; und wenn man die alte Raupe vor oder in der Verwandlung tödtet, so stöhrt man zugleich die ganze Brut. Die durch den Ausschnitt der schadhaften Stelle gemachte Wunde bedeckt man am besten mit einem Teige von Lehmen und Kuhmist.

Wiederhohlt man dieses ein paar Jahre nach einander, so wird man die schädliche Raupe aus dem ganzen Garten vertreiben und ausrotten können. Die Sache selbst ist nicht mühsam, weil die Raupe sich nur an wenigen Bäumen findet, und die schadhaften Stellen leicht in die Augen fallen, mithin ohne viele Mühe ausgelöset werden können. Geschieht dieses nicht, so werden endlich ganze Aeste, ja gar der ganze Baum ersterben.

Ausführlicher hat Herr v. Münchhausen von dem Bastwurme gehandelt, und zwar in den Hannoverischen nützlichen Sammlungen 1758 7tes St. Col. 97. — 104.

Von der **Gelbsucht**, der die Apfelbäume vor andern unterworfen sind, ist Th. 16, S. 785. nachzusehn.

Ein anderes Uebel, wenn auch keine bedeutende Krankheit, ist auch vorzüglich bey den

Ap-

Apfelbäumen das häufige Aufspringen der äußersten Schale, welche sich so sehr vervielfältigt, daß oft Lappen, über Lappen hangen. Es kann unmöglich dem Baum zum Vortheil gereichen, und scheint viel Aehnliches mit dem Aufspringen der Hände des Menschen zu haben. Dieses Aufspringen muß, wie man vermuthet, vor sich gehen, wenn der Baum durch den Zufluß der aus der Erde aufgenommenen Säfte in seinem Innern sich immer mehr und mehr ausdehnt, wodurch die Epidermis auf das äußerste gespannt wird und endlich gewaltsamer weise platzen muß. Sie ersetzt sich zwar gleich wieder, aber dadurch wird der Baum voller Schurfen und Lappen. Hinter und unter diesen setzt sich die Winterfeuchtigkeit fest, und hält sich dort lange auf, und bringt dem Baume vielen Nachtheil. Andere werden Schirmdächer und Wohnungen für die Insecten und ihre Brut. Man räth daher diese Schurfen mit einem Baumschaber fleißig abzusondern und den Baum von ihnen zu befreyen. „Ich halte aber dafür sagt Sickler in seinem Teutschen Obstgärtner 1796. III. St. S. 219, daß man mehr suchen sollte ein gewaltsames Sprengen dieser Rinde zu verhindern, und der Natur dadurch nachzuhelfen, daß man im Frühjahr den Saft des Baums von der Krone an bis zur Erde, auch bisweilen an den stärksten Aesten der Krone, mit einem zarten Gartenmesser leicht ritzt, das heißt von oben an bis unten hin mit der Spitze des Messers ohngefähr eine halbe Linie tief, auf ein paar Seiten einen Strich mache, der diese Epidermis leicht trennet, und auf diese Weise aller gewaltsamen und unnatürlichen Trennung zuvorkäme. Ich habe an denjenigen Bäumen, wo

ich dieses gethan habe, immer eine sehr glatte Rinde zu Wege gebracht, und sie haben mir stärker zu wachsen geschienen, auch glaube ich, daß dieses zu einer baldigen Tragbarkeit des Baums viel beyträgt.“

Von andern Feinden der Apfelbäume, als der Mistel, der Mose ꝛc. so wie von den Ameisen, Maykäfern, und verschiedenen Raupen, die so wohl den Blättern als den Blüthen nachtheilig sind, darf ich hier nichts sagen, da diese auch andern Bäumen schädlich sind, und deshalb eigene Artikel davon vorkommen. Ein eigener und vorzüglicher Feind der Apfelblüthe ist aber eine vielleicht noch nicht gehörig bekannte Art von Rüsselkäfer (Curculio), die unerwartet und schnell erscheint und nicht selten die betrübtesten Verheerungen anrichtet, ohne daß man die eigentliche Ursache davon kennt. So bald nur die Kelcheinschnitte der Blüthe sich ein wenig zu entfalten anfangen, legt dieses Käferchen wahrscheinlich des Nachts ein Ey in jede Blüthe hinein, aus dem sich sogleich eine kleine graue Made entwickelt, die sich von den Staubfäden und dem Stempel der Blüthe ernährt, und wenn sie diese edelsten Theile zerfressen hat, sich bald verpuppt und verwandelt. Die Blüthe geht darüber natürlich zu Grunde, und die erwartete Aernte fällt nach Verhältniß der größeren Menge dieser Käferchen, um so dürftiger aus. — Man wird es sehr bald an den Blüthen gewahr, in welcher sich eine solche Made, aus welcher das Rüsselkäferchen entsteht, befindet. Sobald sie einige Zeit in derselben gezehrt hat, so verlieren die Blüthenblätter die Farbe, thun sich nicht weiter auf, und werden am Ende ganz gelb und braun. Wenn man einen Blüthenbüschel bemerkt,

worin

worin sich eine oder die andere Blüthe an schönen warmen Tagen mit den übrigen nicht aufthut, so kann man leicht denken, daß sich eine Made in ihr befindet, die an dem Keime der Frucht nagt. Daß das Insekt, welches die Eyerchen zur Made in die Blüthe bringt, spät zum Vorscheine kommt, ist daher zu schließen, weil es nur in den Apfelblüthen, und zwar in den spätblühenden, am allermeisten angetroffen wird; auch nur nach schönen warmen Tagen. Fällt die Apfelblüthenzeit in eine rauhe nasse Witterung, so hat man weniger von dieser verwüstenden Made zu befürchten, als wenn es recht schönes und gutes Wetter ist.

Da man bisjetzt noch so wenig von dem Aufenthalte des Käfers während der übrigen Zeit weiß, und er nur klein ist, so ist es schwer etwas von den Mitteln zu sagen, ihn zu vertilgen. Alles was man thun kann, besteht darin, diejenigen Blüthen, die verkümmert aussehen, abzusuchen und mit der darin befindlichen Made zu vernichten, damit wenigstens in den folgenden Jahren die Anzahl dieser Feinde nicht so groß seyn könne. Man sieht aber leicht ein, daß sich, wenn dieses Mittel von Erfolg seyn soll, eigentlich fast alle Gartenbesitzer vereinigen müssen, um es in Ausübung zu bringen, weil sonst immer noch zu viele Käfer übrig bleiben würden, die in dem folgenden Jahre Verwüstungen anrichten könnten. Ein Glück ist es dabey, daß dieser Käfer nicht alle Jahre erscheint, welches vielleicht von der Witterung abhangen mag.

Sickler's Teutsch. Obstgärtner, 1796. IV. St. S. 298 u. flg.

IV. Von der Behandlung und der verschiedenen Benutzung der Aepfel.

Wie man die Aepfel vom Baume nehmen und im Winter aufbewahren müsse, kann außer dem, was davon schon im Art. Frucht, Th. 15, S. 287. und flg. gesagt ist, im Art. Obst am füglichsten gezeigt werden, da manches auch auf andere Obstarten anwendbar ist.

Der Apfel ist, als Nahrungsmittel betrachtet, überhaupt eine kühlende, erquickende und zugleich nahrhafte Frucht. Bey Beurtheilung der mehr oder mindern Zuträglichkeit der verschiedenen Apfelsorten, ist der Geschmack der sicherste Richter. Je angenehmer ein Apfel schmeckt, desto gesunder ist er. Die sauren, herben, zusammenziehenden Arten sollte niemand genießen. Man hat nicht selten auf ihren Genuß Kolik und andere Verdauungsbeschwerden entstehen gesehn. Gefüllte und gesulzte Aepfel sind schädliche Künsteleyen. Gedämpfte Aepfel hingegen, besonders Borstorfer, wenn man nur nicht zu viel Wein und Butter dazu nimmt, eine eben so angenehme als zuträgliche Speise. Apfelbrey und Apfelcompot angenehm und nützlich. Apfelkuchen verlangt starke Verdauungskräfte, eben so Apfeltorte.

Auch in der Medicin kann man von den Aepfeln einen vielfachen Gebrauch machen. Zu den Aepfeln, welche in dieser Hinsicht vorzüglich nützlich sind, rechnet man die Borsdorfer, die Stettiner und die Reinetten. Sie enthalten im Ganzen eine sehr feine Säure und haben etwas Adstringirendes bey sich; sie sind kühlend und können in hitzigen Fiebern gebraucht werden. Aeußerlich kann man die geschabten Aepfel, oder

die

die Schalen derselben bey entzündeten Theilen z. B. entzündeten Augen, anwenden. Sie haben auch eine laxirende Kraft, machen nicht so viel Blähungen, und sind in faulichten und gallichten Krankheiten von großem Nutzen. Einen Apfeltrank verfertiget man so: Man schneidet Aepfel in Scheiben, thut etwas Zwiebel hinzu, und läßt dieses etwas durchkochen, dann thut man Zucker hinzu, und gibt es wenn es kalt geworden dem Patienten zu trinken. Die Apfelsalbe braucht man bey leichten Verwundungen, aufgesprungenen Brustwarzen und dergleichen, und ist auch ein gutes schmerzstillendes Mittel bey aufgesprungenen Händen.

Der Herr Oberpfarrer Christ führt in seiner Anweisung von Wartung und Pflege der nützlichen Obstbäume Th. II. S. 80 aus Mönch und andern Schriftstellern noch Verschiedenes an, das hier anzumerken ist. Es heißt, daß alle gute Apfelarten, die nehmlich trocken und völlig reif sind, kühlend, nährend, der Fäulniß widerstehend und eine gesunde Speise seyen. Man könnte sie in Bauchflüssen, Gallenkrankheiten, rothen Ruhr genießen lassen; jedoch besser gekocht als roh.

Der Saft aus sauern Holzäpfeln stillet den Krampf; die leidenden Glieder werden warm damit geschmiert. Als in England die Pest grassirte, legten alle Wundärzte ein Cataplasma von unreifen sauern Holzäpfeln auf die Pestbeulen. Faule Aepfel leisten mannigfaltigen medizinischen Nutzen. Sie sind ein treffliches Mittel wider ein verfallenes Gehör, wenn man einen hartfaulen und zwar schwarzfaulen Reinettenapfel in heißer Asche erwärmt, sodann in der Mitte von einander schneidet und beyde Hälften

so warm man es leiden kann, auf die Ohren bindet. In Ermanglung der faulen kann man sich auch eines gesunden Reinettenapfels bedienen, welchen man etwas bratet. Den Kernen dieser Sorte wird viele Kraft beygelegt.

Die faulen Aepfel werden ferner wider den Brand gebraucht, wie auch wider scrobutische und krebshafte Wunden, wenn Cataplasmen von faulen Aepfeln täglich zweymahl aufgelegt werden. Eben so dienen dergleichen Cataplasmen in den Entzündungen der Augen und wenn sie sonst beschädigt werden. Rosenstein empfiehlt in einer nach den Blattern entstehenden Blindheit, einen von der Schale befreyten und in Asche gebratenen Apfel zu zerquetschen, 5 Gran Kampfer und 20 Gran Safran darunter zu mischen, und dieses auf das Auge, so warm als es zu leiden, aufzulegen. Ein ähnliches Mittel hat auch Hän in seiner Rat. medendi S. 243 angeführt. Der Saft aus faulen Aepfeln ist sonderlich gut bey offenen Schäden, wenn sie damit gewaschen, oder darin getauchte Tücher aufgeschlagen werden. Der Saft aus gebratenen Aepfeln lindert die Schmerzen des Podagra. Das aus Borstorfern distillirte Wasser ist besonders in der Hektik eine kräftige Stärkung und vortreffliche Kühlung, so wie auch der Sirup von weinichten Aepfeln den Durst und das Erbrechen stillet und bey verlohrnem Appetit in Fiebern und überhaupt in Krankheiten sehr dienlich und erquickend ist.

Was nun aber den **Cider oder Apfelwein** betrift, so stimmen fast alle Aerzte überein, daß er für die meisten Naturen zuträglich und gesund, besonders aber hektischen Personen und denen, die auf der Brust Mangel spüren,

ren, mit Gries und Steinen behaftet sind, ein skorbutisches Geblüt haben, an Gliederweh, Podagra, Engbrüstigkeit, Gelbsucht ꝛc. leiden, überaus heilsam sey, und die zähen Säfte und Verstopfungen auflöse.*)

In der Küche werden die Aepfel auf mannigfaltige Weise angewendet und zugerichtet, wovon ich hier nachfolgendes bemerken muß.

Geschälte Borstorfer Aepfel. Wenn die Aepfel geschält sind, so sezt man sie mit Breyhahn auf, thut geschnittene Citronenschale und ein wenig weißen Wein und Zucker daran, bis die Brühe eingeschmort ist, und die Aepfel weich sind, dann richtet man sie mit Citrone an und bestreuet sie mit Zucker und Zimmt.

Will man die Aepfel mit Korinthen schmoren, so läßt man etwas rein gewaschene Korinthen in Butter braten und thut sie zu den Aepfeln. Man kann auch die Korinthen, nachdem sie rein gewaschen, daran thun.

Borstorfer Aepfel mit Anis. Man nimmt kleine Borstorfer Aepfel, macht die Blüthe heraus, beschneidet die Stiele, wäscht sie rein ab, gießt Breyhahn daran, und thut etwas rein verlesenen und abgewaschenen Anis dazu, je nachdem man Aepfel hat, und läßt sie so gar kochen. Sie schmecken sehr gut und man kann dazu kleine Borstorfer Aepfel nehmen, weil es nicht nöthig ist, sie zu schälen.

Borstorfer Aepfel mit Gelee. Man schärbet die Aepfel und schmoret sie in Wasser und Wein, und thut Citronenschale und ein gutes Stück Zucker dazu. Wenn sie gar sind, so nimmt

*) Sickler's Teutsch. Obstgärtner 1796. III. St. S. 202 — 204.

man sie heraus, und läßt die Brühe noch eine Weile kochen, wenn man zuvor noch etwas Zuker hinein gethan hat. Die Brühe läßt man kalt werden, dann wird es Gelee. Die Aepfel richtet man in einer Assiette an, sticht mit einem Löffel den Gelee aus, und legt ihn darauf herum.

Ein Schüsseleſſen von Aepfeln. Man reibt ein halb Schock geschälte Borsdorferäpfel auf dem Reibeisen, stößt 1 und ein halb Pf. recht harten Zwieback so fein wie Mehl, und siebt ihn durch; läßt ferner 2 Maßl Milch mit ein wenig Essig vermischt gerinnen, gießt die Molken ab, drückt den Käse recht rein aus, und stößt ihn, nebst 1 halb Pf. Butter, in einem Mörsel recht fein; hierauf thut man ihn in einen Napf oder Reibasch und rührt ihn zu Sahne, schlägt 12 Eyerdotter wie auch 6 ganze Eyer, nach und nach, dazu, und reibt dies eine gute halbe Stunde recht durcheinander. Ferner stößt man noch 1 halb Pf. abgezogene Mandeln recht fein, reibt von 2 Citronen die gelbe Schale auf 1 halb Pf. Zucker ab, und schlägt das Weiße von 8 Eyern zu Schnee. Wenn alles dies geschehen ist, rührt man den Schnee nebst Zucker und etwas gestoßenem Zimmt zu den geriebenen Aepfeln, so wie den Zwieback und die Mandeln zu dem Käse, dann thut man alles zusammen in den Reibasch, und rührt die Masse noch recht wohl unter einander. Hierauf füllt man sie in eine blecherne mit Butter ausgeschmierte Randschüssel, auf welche man zuvor von Wasser und Mehl einen Rand gesetzt hat, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen backen. Sie ist gemeiniglich in anderthalb Stunden fertig, und dann wenigstens noch einmahl so

hoch

hoch aufgegangen, als die Masse zuvor war; man muß aber den Ofen nicht so oft öffnen, sonst senkt sie sich von jedem Anstoße der Luft. Man trägt dieses Essen warm auf.

Gebackene Aepfel. Schälet Borstorfer Aepfel, welche Stängel haben, schneidet sie von dem Kernhause ab, jedoch daß der Stengel an dem Kernhause sitzen bleibt. Schneidet das Abgeschnittene klein, schmoret es in Butter gar, thut dazu kleine Rosinen, gestoßenen Zimmt und Zucker, Eyer und geriebene Semmel. Schlaget davon um das Kernhaus, daß sie wieder die vorige Faßon bekommen, alsdann kehret sie um in englischem Schnitteig, backet sie in abgeklärter heißer Butter, und bestreuet sie nachher mit gestoßenem Zimmt und Zucker.

Eine so genannte Fastenspeise mit Borstorfer Aepfeln. Nehmet ein halb Schock geschälte Borstorferäpfel, 1 halb Pfund geröfteten Zwieback, so fein wie Mehl, 2 Quart Milch, lasset sie mit ganz wenig Essig zu Käse laufen, gießet dann die Molken ab, drücket den Käse noch recht aus, stoßet diesen mit 1 halb Pfund Butter in einem Mörser recht fein, dann wird er in einem Reibenapf gethan und zu Sahne gerührt, nach und nach werden 12 Eyerdotter und 6 ganze Eyer dazu geschlagen, und eine halbe Stunde recht rasch gerührt, 1 halb Pfund gebrühte Mandeln werden auf einem Reibeisen gerieben. Die gelbe Schale von 2 Citronen wird auf ein halb Pfund Zucker abgerieben, und das Weiße von 8 Eyern zu Schnee geschlagen. Dieß, nebst dem Zucker und etwas gestoßenen Zimmt, wird zu den geriebenen Aepfeln gerührt, die Mandeln und der Zwieback werden zu dem Käse, und zuletzt die Aepfel mit dem Schnee

dazugethan; und wird wohl unter einander gerührt, in eine blecherne Randschüssel gefüllt, eine und eine halbe Stunde bey mittelmäßiger Hitze gebacken, und warm zur Tafel geschickt.

Apfel-Compot. a) Die geschälten Borstorfer- oder Erdbeeräpfel, welche man vom Griebs mit Hülfe eines Durchstechers befreyet hat, werden in einem Casteroll mit halb Wein und Wasser, und ein wenig Zucker und kleinen Rosinen weich gekocht, in eine Aßiette gethan und mit Zucker und Zimmet bestreut.

b) Man läßt ein wenig Butter in einem Tiegel oder Casseroll mäßig braun werden, setzt die ausgestochenen und geschälten Aepfel hinein, bedeckt sie mit einer Stürze mit übergehendem Rande, thut oben darauf glühende Kohlen, und läßt die Aepfel dämpfen, bis sie bräunlich sind. Nun richtet man sie in einer Schüssel an, gießt etwas weißen Wein darüber, und streuet gestoßenen Zucker und Zimmt darauf.

Apfelklöße, oder kleine Puddings von Aepfeln. Man schälet die Aepfel und nimmt ihnen mit einem Griebsbohrer das Gehäuse, und füllet das gemachte Loch mit Quitten- oder Pomeranzen-Marmelade, oder auch, nach Belieben, bloß mit Zucker aus. Alsdann nimmt man ein Stückchen Teig, machet ein Loch darin, leget den Apfel hinein, setzet ein ander Stückchen Teig in gleicher Form oben darauf und schließet auf der Seite rings herum den Apfel damit ein. Man thut die Aepfel darauf in siedend heisses, über dem Feuer stehendes Wasser, und so werden sie in drey Viertelstunden gut seyn. Hernach gießet man zerlassene Butter darauf und richtet sie an.

Auf

Auf eine andre Art. Man schält hierzu säuerliche Aepfel, hackt selbige klein und röstet sie ein wenig in Schmalz; stößt eine Anzahl geschälte Mandeln und feuchtet sie mit süßem Rahm an, aber nicht zu viel. Es wird darunter noch hinlängliches Semmelmehl gemischt, und mit Eyern zu seiner gehörigen Stärke angerührt. Man thut auch kleine Rosinen, Zimmet und Zucker darein, macht runde kleine Klöße daraus, kehrt sie gut in feinem Mehle um, und läßt sie in Schmalz backen. Endlich macht man eine süße Brühe darüber mit großen und kleinen Rosinen, Zucker, Zimmt und Wein, und läßt die Klöße eine kleine Weile darin aufkochen.

Apfelkuchen. Nehmet 8 Eyer, 2 Löffel voll Weißbier, und einen Löffel voll Weißbierhefen, gestoßene Cardamomen, Zucker und Zimmt nach Belieben, und Mehl nach Gutdünken. Rühret hiervon einen etwas dicken Teig ein, und läßt ihn aufgehen. Dann schälet Aepfel, schneidet sie in runde Scheiben, werfet nur immer etliche in den Teig, kehret sie darin um, nehmet immer eine Apfelscheibe mit dem daran klebenden Teig mit dem Löffel heraus, und leget sie alsdann in abgeklärte Butter und backet sie. Man kann einige zugleich, nachdem es der Raum erlaubet, einlegen, und wenn die eine Seite braun ist, sie umkehren.

Auf eine andere Art. Nehmet drey Theile Mehl und einen Theil Zucker, so fein gerieben ist, rühret es ein mit gut geschlagenem Weißen von Eyern, jedoch nur so, daß der Teig etwas dicke bleibt. Verdünnet ihn mit ein wenig Wein, daß der Teig nicht zu dünne, auch nicht zu dicke wird, backet es gleich, wie die vorigen. Wenn sie gebacken sind, leget diese und die vorigen

gen auf Löschpapier, damit das Fett davon abziehet, gebet diese und die vorigen warm zu Tische und Zucker dazu.

Einen Brotkuchen mit Aepfeln findet man Th. 6, S. 766. beschrieben.

Apfel-Marmelade. Thut einige Aepfel in Wasser, brühet sie, bis sie weich werden, und seihet sie sodann in einem Siebe ab. Zu 1 Pf. Aepfeln nehmt ¾ Pf. Zucker, thut sie in ein Conserven-Geschirr, laßt sie über gelindem Feuer sieden, und schäumet sie indessen fleißig ab. Sobald sie die gehörige Dicke bekommen haben, thut sie in Töpfe oder Gläser.

Apfelmuß oder Brey. Die Aepfel werden in Scheiben geschnitten und in Butter gedämpft; alsdann nimmt man Weinbeeren und Zucker dazu und läßt es kochen. Wenn man will, so kann man die Weinbeeren weglassen, und anstatt derselben Eyerdotter nehmen.

Apfelmußsuppe. Hierzu nimmt man eine gute Art Aepfel, je schöner selbige sind, desto besser; sie werden in Viertel geschnitten, und man läßt sie in Wasser ganz weich kochen. Dann schlägt man sie durch einen weiten Durchschlag, und zwar so, daß nur die abgekochten Schalen zurück bleiben. — Man gießt weißen Wein nach Belieben dazu, würzet es mit Zucker, Zimmt, ein paar Gewürznelken, rührt einen Löffel Weizenmehl daran, läßt es zusammen einige mahl aufkochen, und bestreut es beym Anrichten mit Zimmt und Zucker. Es kann auch noch, so man es gern isset, etwas Anis dazu gethan werden.

Apfelmuß auf Semmelschnitten gebacken. Man schält eine beliebige Anzahl saure Aepfel, schneidet sie klein, thut sie in eine Schüssel,

sel, gießt siedende Butter oder Schmalz darüber, und läßt sie darinne dämpfen. Hierauf macht man sie mit Zucker und Zimmt etwas süß, und läßt sie erkalten. Man nimmt ferner fein geriebenes Weißbrod und ein paar Eyer dazu, und rührt das Apfelmuß zu einem Teige an, welches aber nicht gar zu dünn seyn muß.

Man schneidet alsdann ein Weißbrod oder Semmel in Schnitten, bestreicht diese Schnitte auf einer Seite mit dem angerührten Apfelmuß, legt sechs dergleichen Schnitte auf einander, bindet selbige mit einem Faden kreutzweise etwas fest zusammen, kehrt es in zerklopften oder geschlagenen Eyern um, und bäckt es langsam in Schmalz. Zuletzt macht man eine Weinbrühe daran und gibt es auf den Tisch.

Gebackenes Apfelmuß. Nehmet 30 bis 40 Aepfel, die nicht sehr saftig sind, kochet sie in Wasser weich, dann schälet sie, und machet mit einem Messer das Fleisch von dem Griebs los, thut es in eine tiefe Schüssel, und rührt es mit einer hölzernen Keule eine gute Stunde nach einer Seite; thut dazu geriebenen Zucker, abgeriebene Citronenschale, gestoßenen Zimmet, nach Gefallen, rühret es wohl; schlaget von 8 — 9 Eyern, nachdem sie groß sind, das Weiße zu einem steifen Schaum, und rührt es allmählich dazu. Wenn es noch sehr stark unter einander gerieben ist, dann bestreicht eine tiefe silberne oder blecherne Schüssel mit Butter, thut dieses hinein, backet es in der Tortenpfanne, und streuet gestoßenen Zimmet darüber. Gibt es warm zu Tische und geriebenen Zucker dazu.

Apfelpastete. Machet eine gute Kruste von Blätterteig, und setzet sie rund um den Rand eurer Schüssel. Schälet und viertelt eure Aepfel

fel und bohret ihnen die Kröbse aus. Alsdann leget eine dicke Reihe von Aepfeln und thut dazu die eine Hälfte von dem Zucker, den ihr zu eurer Pastete zu brauchen gedenket. Schneidet die Schale von einer kleinen Limonie in ganz kleine Stückchen, streuet diese über den Zucker und die Aepfel, und drücket ein wenig Limonien-saft dazu. Nächstdem leget da und dort eine Würznelke darauf; dann thut eure übrigen Aepfel, nebst der andern Hälfte des Zuckers darüber, und drücket noch ein klein wenig Saft aus einer Limonie dazu. Siedet die Apfelschalen und Kröbse sammt ihren Kernen mit einem Muskatenblütstreifchen in ein wenig Wasser, bis sich aller Saft herausgezogen hat; seihet diesen ab; thut ein wenig Zucker dazu und siedet ihn so lange, bis er auf eine kleine Quantität eingesotten ist. Alsdann gießt ihn in eine Pastete; setzet die Kruste an, und schiebet die Pastete in den Ofen. Ihr könnet zu den Aepfeln auch ein wenig Quittenmarmalade thun, wodurch sowohl der Geruch, als der Geschmack eurer Pastete sehr verbessert werden wird. Sobald hernach die Pastete aus dem Ofen kommt, müsset ihr von ein Paar Eyern die Dotter in einen halben Nösel Rahms schlagen, und ein wenig geriebene Muscatennuß mit Zucker dazu thun. Setzet dieses über ein gelindes Feuer, und rühret es so lange um, bis es fast ins Sieden kommt. Alsdann nehmet von der Pastete den Deckel ab und gießet es hinein. Schneidet die Kruste in kleine dreyeckige Stücke, und leget sie um die Pastete herum.

Kleine Apfelpfannkuchen. Nehmet einige der größten Aepfel, die man finden kann, schälet sie, nehmet ihnen das Häuschen und dann

schnei-

schneidet sie in Scheiben. Nehmet ferner ein Nößel englisches Doppelbier (ale) und ein Paar Eyer, und wirket so viel Mehl darein, daß es davon etwas dicklicher wird, als ein gewöhnlicher Pudding. Würzet es mit geriebener Muskaten-Nuß und Zucker nach Gefallen. Lasset es 3 — 4 Minuten stehn und aufgehen. Tunket eure Apfelscheiben in den Teig, backt sie knosperig, und gebet sie, mit darauf geriebenem Zucker und Weinsauce, in einem Brühäpfchen, zur Tafel.

Ein gekochter Apfelpudding. Machet einen Blätterteig; rollet ihn etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dick auf, und füllet die Kruste mit geschälten und von den Kröbsen befreyeten Aepfeln an. Reibet ein wenig Limonienschale, und thut, wenn es im Winter ist, ein wenig Limonienfaft, weil er die Aepfel auftreibt,) dazu; streuet etwas Zukker darüber; schließet die Kruste zu, und bindet den Pudding in eine Serviette. Ist der Pudding nur klein, so wird das Abkochen 2 Stunden erfordern; ist er aber groß, so gehören 3 — 4 Stunden dazu.

Gebackene Apfelscheiben zuzubereiten. Man nimmt hierzu schöne und große Aepfel, schält sie ab, und schneidet sie in etwas dicke Scheiben, sticht die Kernhäuser aus, dann macht man einen Teig, von eben der Art, wie man einen Teig zum Ausbacken gebraucht; oder man rührt einige Löffel voll Mehl an, und zwar mit ein wenig Wein, ein paar Eyern und ein wenig Zucker; es darf aber nicht aufgehen, weil keine Hefen hinein kommen. Es wird abgeklärte Butter heiß gemacht, und die Apfelscheiben werden in dem Teige umgekehrt, in die heisse Butter gethan und darinne gebacken. Man kann

auch vorher die Aepfel mit fein geriebenem Zukker bestreuen und selbige darinne ein wenig liegen lassen.

Apfelsuppe für Kranke. Man schält und zerschneidet Borstorferäpfel oder Reinetten, gießt zwey Theile Wasser und einen Theil Wein daran, läßt sie weich kochen, drückt sie durch einen Durchschlag, und streut ein wenig Zimmt und Safran daran, läßt sie noch einen Sud thun, zerklopft zwey Eyer, rührt sie an die Suppe, und richtet dieselbe über geröstete Semmelschnittchen an.

Apfeltorte. Brühet 8 bis 10 große säuerliche Aepfel; lasset sie hernach stehn, bis sie sich abgekühlt haben, und alsdann ziehet ihnen die Haut ab. Schlaget das Fleisch mit einem Rührlöffel so klein, als möglich; und menget hernach von 6 Eyern die Dotter und von vieren das Weiße dazu. Klopfet alles zusammen ganz klein; thut etwas geriebene Muskatennuß dazu und versüßet es nach eurem Geschmacke. Zerlasset ein Stückchen guter frischer Butter und peitschet sie, bis sie zu der Consistenz eines schönen dicken Rahms gelangt. Darauf machet einen Blätterteig und überziehet damit eine blecherne Tortenform; gießet die Ingredienzien hinein, bedecket sie aber nicht mit dem Teige. Wenn ihr es eine Viertelstunde lang gebacken habet; so schälet es aus der Tortenform auf eine Schüssel aus, und streuet etwas klein gestoßenen und gesiebten Zucker darauf.

Eine andere Art. Die Aepfel werden hierzu sauer geschält, in vier Stücke geschnitten und die Kerne heraus genommen. Dann schneidet man sie in ganz dünne Scheiben, schwizt sie überm Feuer in einer Pfanne mit Zucker, ge-

gestoßenem Zimmt, klein gehackten Citronenschalen, auch wenn man will, mit klein geschnittener Sucade ab. Sind die Aepfel nicht zu sauer und wässericht, so kann man auch ein wenig Wein dazu gießen; man muß sie aber ja nicht zu dünne und zu weich machen. Man läßt es sodann abkühlen und macht endlich eine Torte davon.

Noch eine andere Art. Die Aepfel werden geschält, und mit Zucker, Korinthen und kleingeschnittener Citronschale weich gekocht. Ist dies kalt, so werden gestoßene Mandeln auf den Blätterteig gestrichen und hernach das Apfelmuß, und so fort; alles übrige wird wie bey einer Citrontorte gemacht. Will man die Torte mit geschnittenen Aepfeln machen, so legt man die Mandeln auf den Blätterteig; dann die Apfelscheiben drauf, und Zucker, Korinthen und Citronenschale dazwischen.

Apfeltorte mit einer Brodrinde. Schäle ein gutes Theil Aepfel ab, schneide sie in dünne Scheiben bis an das Kernhaus, thue sie in einen Tiegel, und dazu viel gestoßenen Zimmt und Zucker, fein gehackte Citronschale und ein wenig weißen Franzwein, decke es zu, koche es auf Kohlenfeuer unter öfterm Umrühren zu einem dicken Apfelmuß und laß es kalt werden. Reibe ein gutes Theil altes Rockenbrod, siebe es durch einen Durchschlag und vermenge es mit gestoßenem Zimmt und Zucker. Sodann schmiere eine Tortenpfanne fett mit kalter Butter aus, streue von dem Brote auf den Boden und an der Seite herauf ringsherum, ohngefähr eines kleinen Fingers dick, klopfe es mit der Hand recht fest, lege das Apfelmuß hinein, streiche es glatt, streue wieder von dem Brote

eben so dick darüber, klopfe es mit der Hand an, und drücke mit einem Löffel die Brotkrumen am Rande rund herum fest an; lege nur kleine Stückchen Butter darauf, und besonders an dem Rande herum, daß die Butter beym Backen unter die Torte laufen kann, dann laß sie gar backen.

Es gibt übrigens noch sehr viele andere Speisen, wozu Aepfel genommen werden; hiervon kommt indessen in anderen Artikeln das weitere vor.

Auch zu **Brot** hat man die Aepfel zu benutzen gesucht, und die Probe ist sehr gut ausgefallen. Man schlägt dieses zwar als ein Hülfsmittel in theuren Zeiten vor; bis jetzt möchte es in unsern Gegenden aber eben keine Ersparniß seyn, da die Aepfel selten in solcher Menge vorhanden sind, daß man sie mit Vortheil statt des Mehls gebrauchen könnte. Gleichwohl ist das Apfelbrot als ein sehr schmackhaftes und dabey gesundes Brot für Liebhaber von allerley Versuchen empfehlenswerth. — Die ganze Operation, die den Herrn Professor Adam zu Caen in Frankreich ihre Erfindung zu verdanken hat, besteht in folgendem. Man kocht eine gewisse Quantität Aepfel in Wasser, und wenn sie noch ganz heiß sind, quetscht man sie zu Brey, nachdem man vorher die Kerne und Kerngehäuse herausgenommen hat. Diesen Apfelbrey durchknetet man, mit Inbegriff des Sauerteigs, mit zweymahl so viel Mehl, als der Brey an Gewicht hält. Wasser wird beym Kneten nicht gebraucht, denn der Apfelsaft ist dabey hinlänglich. Wenn der Teig die Consistenz des gewöhnlichen Brotteigs erhalten hat, läßt man ihn in einer hölzernen Mulde oder Backtroge eine Nacht

über

über, oder etwa zwölf Stunden lang, (ganz genau läßt sich diese Zeit nicht bestimmen; sie richtet sich nach der Güte und Quantität des dazu genommenen Sauerteigs) aufgehen. Sobald der Teig gehörig aufgegangen ist, wird er in den Ofen geschoben, und man erhält ein Brot daraus, das gar nicht nach Aepfeln schmeckt. Das Brot ist sehr frisch, leicht, locker voll großer Augen, und mithin auch gut zu verdauen. Das $\frac{1}{3}$ zu dieser Brotmasse genommener Aepfel vermehrt das Gewicht der daraus gebackenen Brote auch um ein Drittheil. Das Backen selbst erfordert bey weitem nicht so viele Zeit, wie unser gewöhnliches Brotbacken. Der Teig wird nur einmahl geknetet, statt daß solches bey unserm gewöhnlichen Brote zweymahl geschehen muß. *)

Hier folgen noch einige Zubereitungen, die Aepfel auf längere Zeit zum Genusse aufzubewahren.

Aepfel einzumachen. Nehmet große reife Borstorferäpfel, die aber noch nicht weich sind, schälet sie sauber ab und schneidet sie in vier Theile, schneidet das Herz mit den Kernen heraus, wäget sie, nehmet noch etwas mehr Zucker, als die Aepfel gewogen haben, thut den Zucker in einen Confitur-Kessel, nehmet zu einem Pfund Zucker zwey Biergläser voll Wasser, gießt es auf den Zucker, querlet das Weiße von einem Ey zum Schaum und thut es dazu, laßt es auf Kohlenfeuer kochen, so lange bis der Zucker klar ist, schäumet selbigen wohl, dann thut feine und länglich geschnittene Citronenschale darein, hernach thut die Aepfel dazu und laßt sie so lange kochen, bis sie ganz weich sind, und

*) Hannov. Magaz 1790. 47. St. Col. 747.

die Brühe wie ein Gelée ist; dann thue sie in ein Confitur-Glas. Sollten die Aepfel zerfallen wollen und die Brühe noch nicht wie ein Gelée seyn, so nehmt sie heraus, leget sie in ein Confitur-Glas, und laßt die Brühe noch etwas kochen.

Eine andere Art. Schäle Borstorferäpfel ab, schneide sie halb durch und nimm die Kernhäuser heraus; sodann nimm zu 1 Mandel Aepfel etwa 1 Maß Flußwasser, koche solches mit einem Stück ganzen Zimmt, wirf nun die Aepfel hinein, daß sie ein paarmahl aufkochen. Nachher nimm sie wieder heraus, und laß sie in einem Durchschlage rein ablaufen. Setze hiernächst 1 Pf. Zucker, in Stücke zerschlagen und in Brunnenwasser getunkt, in dem Einmachekessel aufs Feuer. Wenn dieser so dick gekocht ist, daß er zu kleben anfängt, so thue von 2 Zitronen den Saft und die Schale recht fein zerschnitten dazu, und laß mit den Aepfeln dies alles zusammen kochen, bis die Aepfel klar und ziemlich weich geworden sind. Zuletzt werden sie in Einmachgläser gethan, und der fast erkaltete Zucker wird darüber gegossen. Sollte aber der Zucker noch nicht dick genug seyn, so wird er noch so lange gekocht, bis er sich mit dem Löffel ziehen läßt. Dieses Eingemachte ist ein rechtes Labsal für kranke Personen.

Kochäpfel (Codlings) ein ganzes Jahr über zu erhalten. Zu dieser Absicht müssen die grünen, noch nicht völlig reifen Aepfel, wenn sie ungefähr von der Größe einer wälschen Nuß in ihrer grünen Schale sind, sammt dem Stiel und einem oder ein Paar, an jedem Apfel übrig bleibenden Blättern abgenommen werden. Thut einige Weinblätter in die Casserole mit Brunnenwasser, und leget darauf eine Lage Aepfel,

so dann eine andre Lage Weinblätter; und so fahret fort, bis der Topf voll ist. Setzet sie an gelindes Feuer, nachdem ihr zuvor den Topf zugestürzt habet, damit der Brodem darin bleibe. Sobald sie weich werden, nehmet ihnen die Schale mit einem feinen Messer, und thut sie darauf mit den Weinblättern wieder in das nämliche Wasser. Sorget dafür, daß das Wasser kalt sey, weil sie außerdem zersprüngen würden. Thut ein klein wenig Berg-Alaun (roach alum) hinein und setzet sie über ein gelindes Feuer, bis sie eine grüne Farbe bekommen, welches binnen drey bis vier Stunden geschehen wird. Alsdann nehmet sie heraus, und thut sie zum Abtröpfeln in ein Sieb. Machet einen guten Syrupp, und gebet ihnen darinnen drey Tage nach einander, jeden Tag einen gelinden Sud. Alsdann thut sie in kleine irdene Krüge, und verschließet sie dicht mit Schweinsblase.

Von dem **Welken, Dörren** oder **Backen** der Aepfel werde ich im Artikel **Obst** handeln, da die mehrsten Geräthschaften dazu ꝛc. ꝛc. auch bey andern Obstarten gebraucht werden können.

Von dem **Apfelmost, Apfelwein** oder **Cider, Apfelessig** und dem **Apfelbranntwein**, s. **Obstwein, Obstessig** und **Obstbranntwein.**

Uebrigens kommt unten im VIten Abschnitte dieses Artikels noch manches von Aepfeln vor.

V. Von verschiedenen andern Bäumen, die auch Aepfelbäume genannt werden.

Es ist zu Anfange dieses Artikels, oben, S. 164. schon bemerkt, daß nach den jetzt herrschenden Grundsätzen des Pflanzen-Systems unter Malus eigentlich nicht vom Apfelbaum ge-

handelt werden dürfte, und daß es nur geschehen mußte, weil an mehreren Orten der Encyklopädie diese Materie einmahl hierher gewiesen ist. Außer den vielen Abänderungen des gemeinen Apfelbaums, Pyrus Malus, gibt es nun in der Gattung Pyrus aber noch verschiedene andere Bäume, die man im gemeinen Leben, ihrer apfelförmigen Früchte wegen, auch wohl Apfelbäume zu nennen pflegt.

Da ich nun oben S. 164 und 165 zu diesen eine nähere Einleitung machen mußte: so wird es am besten seyn, hier zugleich das nöthige von ihnen zu sagen, und anderwärts, z. B. unter Pyrus, wo die übrigen Birnbäume vorkommen werden, auf diesen Artikel zurück zu weisen.

1. **Der Feigenapfel. Der Feigenbirnbaum, grünblühende Birne.** Pyrus *dioica*, foliis ovalibus serratis, floribus solitariis dioicis, petalis linearibus longitudine calicis. Willdenow's Berlinisch Baumzucht S. 262. n. 7. Spec. Plantar. Tom. II. P. II. p. 1018. n. 10. Pyrus apetala. Münchhaus. Hausvat. V. S. 247. Malus non florens, fructificans tamen. Bauhin. pin. 425. Mönchs Verzeichniß, 87. V. Tafel. —

Ein mäßig hoher Baum, der sehr dauerhaft ist, dessen Vaterland man aber nicht kennt. Die Zweige haben eine braune gestreifte Rinde, die jungen Zweige sind mit einer Wolle überzogen. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt, länglich eyförmig, stark zugespitzt, am Rande doppelt gesäget, auf der Oberfläche dunkelgrün, auf der untern mit einem dünnen feinen weißen Filz überzogen, drey Zoll lang, und zwey Zoll breit. Der Blattstiel ist fein weiß-

haa

haarig, über einen Zoll lang. Man kann diese Blätter kaum von denen des gemeinen Apfelbaums unterscheiden, sie sind nur etwas mehr länglich, und nicht so stark eyförmig. Die Blumen kommen im May auf einzelnen weißhaarigen Blumenstielen hervor, die einblumig sind, und an der Spitze der jungen Triebe einzeln zwischen den Blättern stehen, so, daß sie eine kleine Dolde zu bilden scheinen. Der Kelch ist mit einem weißlichen Filz an allen seinen Theilen überzogen. Die Blumenblätter sind schmahl, und nur so breit und lang als die Kelcheinschnitte, gelblichgrün linienförmig. Staubfaden hat man nie in der Blume gefunden. Fünf Griffel stehen in der Mitte der Blume. Sie sind fadenförmig, etwas länger als diese, glatt, und die Narbe ist keilförmig. Die Frucht ist ein rothbäckiger Apfel, etwa so groß wie ein Borsdorfer, und reift im October. Die Vermehrung geschieht durch Pfropfen und Oculiren auf andere Apfelstämme Willdenow's Berlinische Baumz. a. a. O.

Merkwürdig ist es, daß dieser Baum, der von ganz getrenntem Geschlechte ist, hier in Berlin, wo kein männlicher Baum zu finden ist, doch Früchte trägt. Bringen vielleicht Insecten gelegentlich von andern Apfelbäumen Blüthenstaub in die weiblichen Blumen, und machen diese fruchtbar?

2. **Chinesischer Birn- oder Apfelbaum. Prächtige Birne.** Pyrus *spectabilis* umbellis sessilibus, foliis ovali-oblongis serratis laevibus, unguibus calyce longioribus, stylis basi lanatis. Aiton Hort. Kewens. II. p. 175. Willdenow Berl. Baumz. S. 263. Species Plant. Tom. II. P. II. p. 1018.

Ein dauerhafter, aus China herstammender Baum, der unser Klima an einem beschützten Orte recht gut verträgt. Die Blätter stehen wechselsweise, sind gestielt elliptisch und länglich, an beyden Enden etwas schmahler, am Rande einfach scharf gesägt, auf beyden Seiten glatt drittehalb Zoll lang, einen Zoll breit. In der Jugend sind die Blätter auf der Unterseite, auf der Mittelrippe, und an der Basis mit kurzen weißlichen weichen Haaren bedeckt. Der Blattstiel ist einen halben Zoll lang, glatt, und in der Jugend haarig. Die Blumen kommen im May, an der Spitze der Zweige in einer einfachen Dolde, sind röthlichweiß, und von der Größe der Apfelblume, einige Staubfäden sind in Blumenblätter verwandelt, daher ist sie halb gefüllt. Die Blumenstiele sind anderthalb bis zwey Zoll lang etwas haarig. Der Kelch ist äußerlich glatt, die Einschnitte desselben sind innerhalb mit feinen weißen Härchen überzogen. Die Blumenblätter haben an ihrer Basis eine verlängerte Spitze, die länger als der Kelcheinschnitt ist. Die fünf Griffel sind an der Basis haarig. Die Frucht ist ein kleiner eßbarer Apfel.

Die Vermehrung geschieht durch Saamen, auch Pfropfen und Oculiren auf andere Kernobststämme.

Diese Obstart, welche sich durch ihre schönen zahlreichen Blumen vor andern auszeichnet, verdiente mehr angepflanzt zu werden, da sie unser Klima so gut verträgt. Willdenow Berl. Baumz. a. a. O.

3. **Pflaumenblättriger Birn- oder Apfelbaum.** Pyrus *prunifolia*, umbellis sessilibus pedunculis pubescentibus. stylis basi lanatis, foliis ovatis acuminatis. Willdenow Berl. Baumz.

Baumz. S. 264. Spec. Plant. l. c. Du Roi Harbkesche wilde Baumzucht, herausgegeben von Pott, 2ter Band. S. 372. Pyrus Malus β. Aiton Hort. Kew. II. p. 175. Crataegus cerasi folio, floribus magnis. Miller ic. 180. t. 269.

Ein Baum von mittlerer Größe, der sehr ästig ist, in Sibirien wächst, aber auch bey uns fortkommt. Die Zweige sind braun, rund und gestreift. Die Blätter stehn wechselsweise, sind lang gestielt, eyförmig lang zugespitzt, am Rande einfach, ziemlich gleich gesäget, auf der Oberfläche glatt dunkelgrün, auf der Unterseite blaßgrün, glatt, nur an den Adern sparsam behaart. Sie sind viertehalb Zoll lang, und zwey Zoll breit. Der Blattstiel ist über einen Zoll lang, sehr fein weißlich behaart. Die Blumen kommen im May an den Spitzen und Seiten der Zweige, in sitzenden, fünf- bis sechsblumigen, einfachen Dolden. Die Blumenstiele sind anderthalb Zoll lang, fein weiß behaart. Der Kelch ist fein weiß behaart. Die Blumenkrone ist groß, weiß. Die Spitze an der Basis der Blumenblätter ist verlängert, aber kürzer als die Kelcheinschnitte. Fünf Griffel sind länger als die Staubfäden, an der Basis dick, weißwollig. Die Frucht ist ein kleiner, runder, gelber, rothbäckiger, herber Apfel, von der Größe einer Wallnuß, der an der Spitze mit dem stehngebliebenen Kelch versehn ist.

Die Vermehrung geschieht durch Saamen, Oculiren, und Pfropfen auf andere Stämme. — Von der folgenden Art ist dieser Baum hinlänglich durch größere Früchte und den stehenbleibenden Kelch verschieden. Willdenow a. a. O. S. 264.

Die

Die Früchte sollen nach Miller, wenn sie wie die Mispeln mollgeworden sind, schmackhafter seyn. Im Frühlinge nimmt sich der Baum durch seine zahlreichen, großen, weißen Blumen, und im Herbst durch seine schön gefärbten, kleinen Aepfel in Pflanzungen sehr gut aus. Ein weiterer Nutzen ist von ihm nicht bekannt.

4. Beerenapfelbaum. Kirschapfelbaum. Beerentragende Birne. Pyrus *baccata*, foliis aequaliter serrulatis; pedunculis confertis, pomis baccatis, calycibus deciduis Aiton Hort. Kew. II. p. 175. Willdenow Berl. Baumz. S. 264. Spec. Plant. p. 1018. Du Roi Harbkesche wilde Baumz. herausgeg. von Pott, 2ter Band S. 374. — Pyrus baccata. Pallas Flor. ross. — Malus rossica. Medicus Geschichte der Botan. S. 78. — Crataegus cerasi foliis, floribus magnis. Amman. stirp. ruth. p. 195. n. 274. tab. 31. Kerner Abbild. ökonom. Pflanzen. Taf. 756.

Diese Art ist aus Sibirien zu uns gekommen und hält das Mittel zwischen einem Baume und zwischen einem Strauche, die doch bey uns oft über zwanzig Fuß hoch wird. Der Stamm ist dünn, sehr kurz, theilt sich gewöhnlich in mehrere, gerade, aufrechte Aeste. Die Zweige abstehend. Die Rinde des Stammes grau, etwas gerissen, der Aeste und der Zweige dunkelgrau. Die Blätter oval-lanzettförmig, mit einer hervorstehenden Spitze, ohngefähr viertehalb Zoll lang, fast zwey Zoll breit, am Rande ziemlich gleichförmig und stumpf gesäget, auf beyden Seiten glatt, auf der obern dunkelgrau, auf der untern blasser. Die Blattstiele sind dünn, glatt, beynahe zwey Zoll lang. Die Blumen zeigen sich im May an den Seiten der jungen

Zwei-

Zweige in einer ungestielten, einfachen Dolde, zu zwey, drey und mehrern Stücken. Die Blumenkronblätter sind so groß als die Einschnitte der Blumendecke, weiß. Die Griffel sind glatt. Die Früchte sind langgestielte, fast kugelrunde, blaßgelb und rothgefärbte, an dem obern Theile tief eingedrückte Aepfel ohne sogenannte Blume oder vielmehr vertrocknete Blumendecke, welche schon an der ganz jungen Frucht abfällt, an deren Stelle sich ein fein warzichter, brauner Fleck befindet.

Man hat von diesen Aepfeln in Ansehung der Größe zwey Abarten; Die eine oder urfrüngliche trägt Aepfel von der Größe einer Lorbeere oder einer großen schwarzen Johannisbeere, so wie sie auch Amman und Kerner abgebildet haben. Die Früchte der andern Abart haben die Größe einer kleinen Wallnuß. Ihr Fleisch ist fest und fein, an der größern Abart gelblich weiß, von ganz angenehmen aber gar zu saurem Geschmacke. Sie sind im October zeitig, und bleiben noch auf den Bäumen sitzen, wenn schon längst die Blätter abgefallen sind.

Der Baum gibt im späten Herbste einen angenehmen Anblick, wenn seine Aepfel, vornähmlich die von der größern Abart, noch in ihrer völligen schönen Farbe ohne Blätter auf ihm sitzen. Die Russen brauchen den Saft von diesen Aepfeln zu einer Art von Limonade, welche sie Quas nennen. Auch wird er zum Punsch statt des Citronensafts genommen, indem man ihn aus den zerschnittenen oder zerquetschten Aepfeln durch Wasser einige Stunden lang ausziehen läßt. Mit vielem Zucker so wie andere Aepfel gekocht und zubereitet sind sie ein sehr wohlschmeckendes Gericht. Sie lassen sich ohne Feuer

im Schatten trocknen, halten sie alsdann lange, und haben einen angenehmen, säuerlichen, dem Citronensafte ähnlichen Geschmack.

Gegen unsere Winter ist diese Art, wie schon ihr Vaterland schließen läßt, sehr dauerhaft.

Man pflanzt sie durch Saamen, oder auch durch Oculiren, oder Pfropfen auf andere Stämme dieser Gattung fort. Pott. a. a. O.

5. **Virginischer Apfelbaum. Wohlriechende Birne.** Pirus *coronaria*, foliis cordatis inciso-serratis angulatis glabris, pedunculis corymbosis. Aiton Hort. Kew. II. p. 176. Willdenow. Berl. Baumz. S. 265. Spec. Plant. p. 1019. Du Roi a. a. O. S. 377. Malus coronaria. Miller dict. n. 2. Malus sylvestris, floribus odoratis. Gronov. virg. 55. Kerner Abbildung ökonom. Pflanz. Tafel. 770.

Dieser Apfelbaum wächset in den mehresten Nordamerikanischen Provinzen wild, und in Virginien am häufigsten. Die Blätter gleichen unsern gemeinen Apfelblättern sehr, sind aber etwas schmahler, glatter, am Rande tief eingeschnitten, und die beyden besonders tiefen Einschnitte an den Seiten merklich. Ihre mittlere Größe beträgt in der Länge beynahe drey Zoll, in der Breite fast zwey Zoll. Blattstiele weißlich behaart, einen bis fünf Viertel Zoll lang. Blattansätze an jedem Blattstiele der jüngern Zweige zwey Stück, linienförmig, ein Drittel Zoll lang. Die Blumen erscheinen bey uns im Junius in Doldentrauben neben einander auf längeren Stielen, als die gemeinen Aepfel haben. Ihr Geruch ist außerordentlich angenehm. In Carolina, einem gegen uns gerechnet viel wär-

wärmeren Lande, ist daher im März und April die Luft von ihnen beynahe wohlriechend gemacht. Sie sind etwas kleiner als die von unserm Apfelbaume. Die Blumendecke äußerlich glatt, inwendig wollig. Die Blumenkrone röthlich. Die Griffel länger als die Staubfäden. Die Früchte, so wie sie aus Amerika kommen, sind klein, beynahe völlig rund, so daß sie von allen Seiten einen Zoll im Durchschnitt betragen. Der äußeren Gestalt und Farbe nach sehen sie wie ein kleiner verkümmerter Apfel vom golden Pippin aus. Ihre Schale gelblich, glatt. Sie riechen wie Makronen. Das Fleisch ist fest, der Saft säuerlich herbe, kaum eßbar. Kernhaus von außen höckrig, rauh. Kerne dick, von bräunlicher Farbe, glänzend. Das kleine Auge liegt in einer engen mit fünf tiefen Einschnitten versehenen Grube. Stiel dünn, einen Zoll lang. Nach Hrn. Mönch haben die Aepfel die Größe einer Mispel, und sehen in der Reife schön aus, indem sie ganz gelb mit einem glänzenden Roth auf der einen Seite gefärbt sind. Aeußere Rinde der Zweige braun, glatt.

Man vermehret sie mit leichter Mühe, wenn man die Reiser auf Apfelbäume pfropfet, oder oculirt, ingleichen durch den Saamen. Miller gibt sie, so lange sie noch jung sind, als zärtlich an, und man verfähret deswegen durch das Pfropfen sicherer, und gelanget geschwinder zu seinem Endzwecke. Unsere Winter halten sie aus, ohne an ihren Zweigen durch den Frost beschädiget zu werden. Ihre Höhe wird nie beträchtlich, und sie werden selbst in ihrem Vaterlande nach Marshal nicht über zwölf bis fünfzehn Fuß hoch.

Der Seltenheit und des schönen Geruchs der Blumen wegen, wird der Baum von Liebhabern angezogen, denn seine Früchte verdienen keine Aufmerksamkeit. Aus ihnen wird jedoch nach Kalm ein guter Eßig verfertiget. Nach Marshal werden sie in Amerika häufig mit Zucker eingemacht genossen.

Weil sich die Zweige im Wuchse ziemlich dicht halten, so sollte der Baum wahrscheinlich eben so gut, wie der Pigeon und golden Peppin zu niedrigen Gartenhecken zu gebrauchen stehen. Dü Roi a. a. O.

VI. Von verschiedenen Gegenständen, die einen mit dem Worte Apfel zusammen gesetzten Nahmen führen.

Apfelbein, ist so viel als das Backenbein unter dem Auge, weil es einem Apfel in der Gestalt etwas gleicht. Doch nur bey einigen Schriftstellern.

Aepfelblüthfarbe, s. Th. 2. S. 285.

Apfelbranntwein, s. Obstbranntwein.

Apfelbrey, s. Apfelmuß, oben, S. 462.

Apfelbrot, s. oben, S. 468.

Apfelbrecher, s. unter Obst abnehmen.

Apfel-Compot, s. oben, S. 460.

Apfelgrau, mit grauen runden Flecken versehen, welche den Aepfeln gleichen. (Von der Farbe bey den Pferden.

Apfelgrün, verd. de pomme, s. Th. 2, S. 284. Herr Prange mischt, nach Tafel XXII. n. 17 — 32 in seinem Farbenlexicon, das tiefe Apfelgrün aus 2 Theilen Gummigutti und 1 Theil Berlinerblau; das eigentliche Apfelgrün aus 2 Theilen Gummigutti, 1 Theil Berlinerblau und 20 Theilen weiß, und das bleiche

Apfelgrün aus 2 Theilen Gummi. 1 Th. Berlinerblau und 56 Theilen Weiß.

Apfelklöße. s. oben, S. 460.

Apfelkreutz, s. unter Kreutz, Th. 49, S. 79.

Apfelkuchen, s. oben, S. 461.

Apfelkürbiß, diejenige Abänderung des gemeinen Kürbisses, Curcurbita Pepo, die beynahe eine apfelförmige Gestalt hat.

Apfel-Marmelade, s. oben, S. 462.

Apfelmost, s. unter Obstwein.

Apfelmühle, eine Maschine, womit man Aepfel, Birnen und anderes Obst quetscht oder zermalmet, um den Saft auszupressen. S. unter Obstwein. *)

Apfelmuß, s. oben, S. 462.

Apfelmußsuppe, s. oben, S. 462.

Apfeln, ein regelmäßiges V. N. mit haben. Das Verdaute ausleeren. (Von den Pferden, weil ihre Excremente in Gestalt der Aepfel heraus kommen. Geapfelt heißt mit apfelrunden Flecken geziert.

Apfelpastete, s oben. S. 463.

Apfelpfannkuchen, s. oben, S. 464.

Apfelpflaume, solche Abänderungen der Pflaumen, die in ihrer Gestalt den Aepfeln etwas gleichen.

Apfelpflücker, s. unter Obst abnehmen.

Apfelpudding, s. oben, S. 465.

Apfelquitte, eine Abänderung der Quitte. S. unter Quitte.

Ap-

*) In Sickler's Teutschen Obstgärtner 1796. 2 St. S. 145. und Taf. 8. findet man eine solche Mühle beschrieben und abgebildet.

Apfel-Regal, eine Art Schnarrwerk in dem Orgelbaue, dessen Pfeifen wie Aepfel auf ihren Stielen stehen, weshalb es auch **Knopf-Regal** genannt wird. S. **Orgel.**

Apfelsäure, die in den Aepfeln enthaltene eigenthümliche Säure, die in der Chemie auf manche Art in Betrachtung kommt. S. **Obstessig.**

Apfelscheiben, s. oben, S. 465.

Apfelschimmel, ein Schimmel, der apfelrunde Flecke hat.

Apfelschnitte, Stücke von Aepfeln, in Butter und Teig gebacken.

Apfelstaude, ein strauchartig bleibender Apfelbaum, dergleichen die oben S. 171. beschriebenen **Paradies-** und **Heckenapfelbäume** sind.

Apfelstecher, ein Werkzeug von Eisen, mit welchem aus den Apfelscheiben und Aepfeln, ehe sie gebacken werden, die Häuschen oder Kröbse ausgestochen werden.

Apfelstraube, an einigen Orten so viel als **Apfelschnitt.**

Apfelsuppe, s. oben, S. 466.

Apfeltorte, s. oben, S. 466.

Apfeltrank, s. oben, S. 455.

Apfelwein, s. **Obstwein.**

* * *

Malus Armeniaca, der **Apricosenbaum**, s. Armeniaca, Th. 2, S. 418. und flg.

Malus Aurantia, der **Pomeranzenbaum**, s. Aurantium, Th. 3, S. 85. und flg.

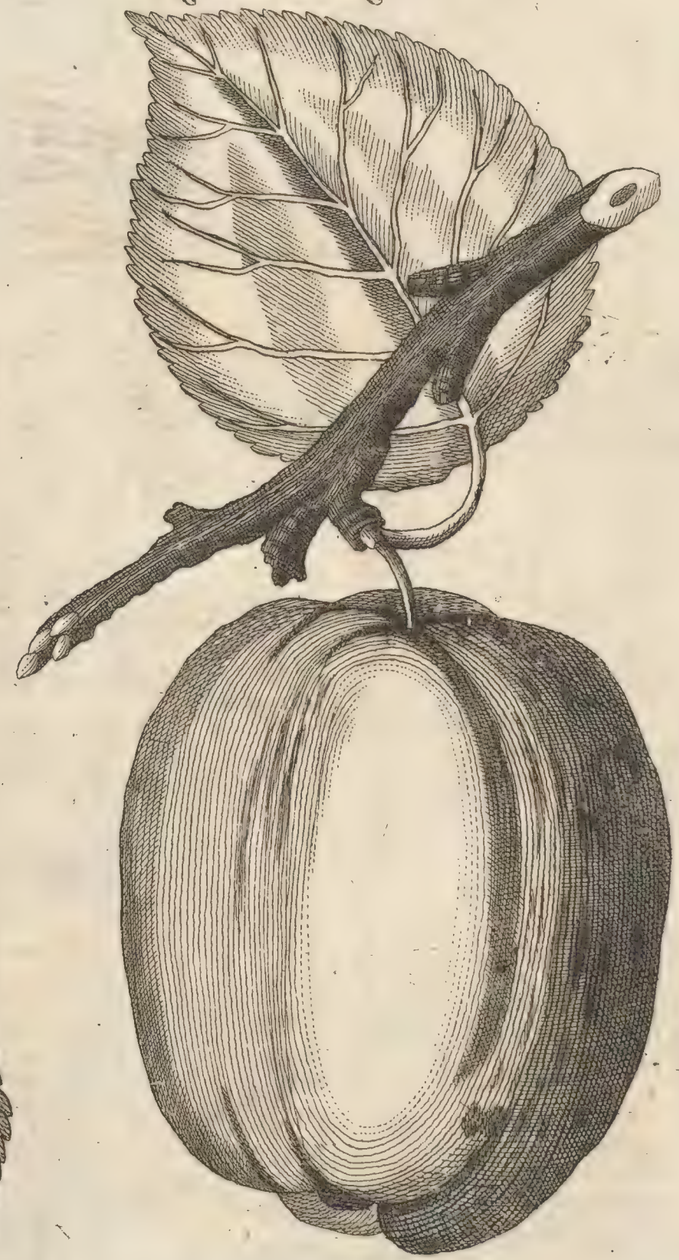
Malus citria, der **Citronenbaum**, s. **Citrone**, Th. 8, S. 149. und flg.

Malus Cydonia, der **Quittenbaum**, s. **Quitte.**

Ma-

No. 4854.
S. 197.

No. 4855. S. 230.



No. 4856.
S. 244.

Fig. 4837. S. 245.

Fig. 4838. S. 259.

Fig. 4839. S. 271.

Oec. Enc. LXXXIII Th

№. 4861. S. 246.

№. 4863. S. 316.

№. 4862. S. 310.

N.4864. S.326.

N.4865. S.325.

N.4866. S.329.

N. 4867. S. 335.
N. 4868. S. 338.
N. 4869. S. 352.
N. 4870. S. 361.

No. 4871. S. 368.

No. 4872. S. 384.

No. 4873. S. 382.

Birnbaum

bracht ist, der Birkhahn, gleich Säuen und Rehen, nicht zur niedern, sondern zur hohen Jagd gerechnet, und seine Balzzeit von hoher Herrschaft gebraucht wird, daß sie solche wie die Auerhahnbalz fleißig abwartet. Jedoch hat man auch Exempel, daß er auch zur niedern Jagd gelassen worden.

Das Wiesel, Hermelin genannt, ist ein starker Feind der Birkhühner, wie aller Hühnerarten, beynahe so heftig als der Habicht.

In Finnland dient das Birkhuhn dem gemeinen Mann zum Wetterpropheten. Denn, wenn im Winter das Birkhuhn und der Grünspecht sich zu den Dörfern machen, so bedeutet es stürmisches Wetter.

Die Birkhähne sind ebenfalls, wie die Auerhähne, ein sehr delicates, ja noch weit besser schmeckendes Wildpret, und zwar vornämlich die Hühner, welcher die Hähne an gutem Geschmack noch übertreffen. Wenn das Birkhuhn gerupft, reingemacht und ausgenommen worden, läßt man es noch ein paar Tage in der Luft hängen und steif frieren, hernach wird es gespickt, und einige Tage in guten Weinessig mit Wachholderbeeren gelegt, darin man es wohl beizen läßt, und alsdann an einem Spieß gebraten. Soll eine Brühe dazu gemacht werden, so röstet man einen Löffelvoll Mehl in Butter, gießt Wein daran, legt Citronenscheiben darein, und würzt es mit Ingber, Zimmet und Zucker. Dieses wird zusammen aufgekocht, und vor dem Auftragen darüber gegossen. Man kann, um ihm ein besser Ansehen zu geben, die Flügel und den Schwanz, nachdem sie vorher reinlich getrocknet worden, als ein Schauessen daran stecken.

Um den Birkhahn kunstmäßig zu trenschiren, oder zu zerlegen, so imbroschiret man, weil derselbe gemeiniglich mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen wird, und schon auf dem Bauche liegt, wie beym gebratenen Huhn, hänget das Messer zur Gabel, und

hebet mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzet solchen beyseit. Uebrigens wird er, wie das gebratene Huhn, zerleget, nur daß man bey den Flügeln anfängt. Will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey. Oder, man kann auch den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule zuerst oder zuletzt ablösen. Man leget 1. 2) einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein, mit etwas Brust, 4. 5) einen Schenkel nach dem andern, 6. 7) die Spaltschnitte nach einander, mit etetwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, 9) das übrige nach Belieben, vor.

Weygands Relation von den curländischen Birkhühnern, und deren Fang, ist. im 34. Vers. der Bresl. Samml. Nov. 1725, Cl. 4, Art. 7.

Birk-Heher, siehe Krähe. (Holz- oder Mandel-)

Birk-Henne, Birk-Huhn, siehe unter Birk-Hahn.

Birk-Wurzel, siehe Tormentill.

Birkowiec, ein zu Archangel und in allen Ländern des russischen Reichs gebräuchliches Gewicht; siehe Bercowiz, im IV. Th. S. 209, f.

Birn, die Frucht des Birnbaums, s. Birn-Baum.

Birn, (Erd- oder Grund-) siehe Kartoffel.

Birn an einer Waage, siehe Gewicht. (Gegen-)

Birnbaum, L. Pirus, Pyrus, Fr. Poirier, Engl. Pear-Tree.

I. Der gemeine Birnbaum. Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis, LINN. *Sp. pl.*

Der Birnbaum ist, allgemein betrachtet, ein schöner und großer Baum, welcher gerad in die Höhe wächst, und mit Zweigen gehörig versehen ist. Die Blätter sind ungetheilt, in kurzen oder langen Stielen wechselsweise an den Zweigen befestigt, bald ungezahnt, bald mit feinen, bald mit starken Zähnen gezeichnet. Ihre Ober-

Oberfläche ist allezeit in der Farbe stärker, als die untere, auf welcher feine erhabene Adern hinlaufen, die auf der obern mehr oder weniger merkliche Vertiefungen bilden. Die Form der Früchte ist verschieden, bald groß, bald klein, bald mittelmäßig, rund, länglich, platt, oval, lang, zugespitzt, unförmlich, u. s. w. Die Farbe der Schale ist bey allen im Anfange grün, wird aber nachher bey einigen mehr gelblich, oder mit braunen oder grauen Puncten versehen. Die äußere Rinde der Zweige ist gelbbräunlich, und bekömmt bey alten Bäumen tiefe Ritzen. Das Holz ist zart, röthlich, und läßt sich gut verarbeiten.

Die Abänderungen dieser Art, sind die gemeine Holz = oder wilde Birn, und alle Gartenbirnen, sie mögen der Form nach noch so sehr von einander unterschieden seyn.

1) Der wilde Birnbaum, Holzbirnbaum, Knötelbaum, Koddenbaum, Höltgen, Pyrus, Pyraster L. Pyrus sylvestris C. B. *Pin.* 439. DUHAM. *arb.* 1. Fr. Poirier sauvage, Engl. The wild Pear-Tree. Der Baum wird hoch und stark, und ist hin und wieder mit Stacheln besetzt. Die Blätter sind ovallänglich, auf beyden Flächen glatt, und am Rande flach gezahnt. Die Blumen stehen gleichsam in Dolden. Eine jede hat ihren ziemlich langen Stiel. Die Blätter sind weiß, bisweilen auch röthlich, rundlich, ausgehöhlt, und ungemein wohlriechend. Die Anzahl der Staubfäden beläuft sich auf 22, und der Knopf ist wollig. Die Frucht wird Feldbirn, Holzbirn, wilde Birn oder Würgbirn, L. Piraſtrum, genannt, ist klein, rund, am Stiel eingedrückt, und auf einem kurzen Stiel befestigt. Sie hat einen herben zusammenziehenden Geschmack.

Dieser Baum wächst mehrentheils in Feldern und Wäldern, von dem Kern, welcher von den Vögeln und dem Wildpret, bey Genießung der Frucht, hie und da verstreuet worden. Sonderlich wächst er gern in Gesell-

schaft von Dornen, wodurch er vor dem Abfressen der Schafe und des Hornviehes bis zu gehöriger Stärke in Sicherheit gesetzt wird. Er wird gern auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in den Gehölzen ein nutzbarer Baum für das Wildpret ist, sondern auch, weil er nicht sömmert, d. i. den Unterwuchs oder das junge Holz nicht verdrückt. Es hat mit dem wilden Birnbaum eine gleiche Bewandtniß, wie mit dem wilden Apfelbaum. In gar zu rauhen und hohen Wildnissen will er nicht recht fort. Auf gute Arten ist daselbst gar nicht zu gedenken. Diese gerathen nur in niedrigen Landhölzern und Feldbüschen, und erfordern gehörige Wartung, guten Boden, und gelinde Witterung.

Das Holz ist härter und brauchbarer, als bey den Gartenbirnen. Es ist schwer, sehr voll, röthlich, und hat ein sehr feines Korn. Es läßt sich sehr gut bearbeiten, und schön poliren. Es nimmt sonderlich die schwarze Farbe sehr wohl an, und gleicht alsdann dem Ebenholz so sehr, daß es kaum davon zu unterscheiden ist; daher es auch von den Tischlern, Bildschnitzern und Drechslern sehr gesuchet wird. Man macht Tische, Schubkästen, Schildereyrähme, Zuckerteller, und andere Meublen, davon. Der Formschneider schneidet daraus die Formen für die Cattun- und andere Zeugfabriken. Nach dem Buchs- und Speyerlingbaum ist es das beste Holz für die Holzschneider, zumal, wenn der Stamm des Baumes 1 oder ein paar Jahre auf der Erde gelegen hat; nur Schade, daß es sich etwas wirft, und noch eher, als das büchene, von den Würmern zerfressen, oder von der Fäulniß verzehret wird. Es taugt auch sehr wohl zum Brennen, indem es lange Kohlen hält, und nicht sogleich zu Asche wird.

Die Rinde ist auch zur Gerberlohe zu gebrauchen.

Den Früchten gehen die Hirsche, und andere Thiere, so wie die Bienen der Blühte nach. Von den Holzbirnen macht ein fleißiger Landmann sehr vielfa-

chen

chen Gebrauch. Erstlich kann er dieselben backen, und es lassen sich davon viel Mahlzeiten das ganze Jahr hindurch für das Gesinde bestreiten, zu geschweigen, daß diese Nutzung sich oft auf mehrere Jahre erstrecket, und dieselbe vielmals der Nutzung von etlichen melkenden Kühen gleichgeschätzet worden. Der zweyte Gebrauch davon besteht im Kochen des Mußes davon, welches sich der Bauer auf das Brod schmiert. Drittens pflegt man Birnensaft davon zu machen, und denselben zu inspissiren, auf welche Weise er sich viele Jahre hindurch erhalten, und theils auf vorige Art, theils so gut und noch besser, wie der Syrup aus den Zuckersiedereyen, gebrauchen läßt. Gemeiniglich wird den Arbeitern in der Ernde die für sie so erquickliche Bierkalteschale damit versüßet. Auch ließe sich dieser Saft noch auf mancherley andere Art brauchen. Auch die Hülsen von den ausgestampften und ausgepreßten Feldbirnen sind zu nutzen; gute Landwirthe stecken selbige in den Backofen, und dörren sie, schütten sie auf den Boden, und im Sommer wird bey dem Gebrauche Wasser aufgegossen, welches dann bey der Arbeit in heißen Tagen einen erfrischenden Labetrunk abgiebt, und in der Bauernsprache Lauer genannt wird. Zur Fütterung des Viehes sind die Holzbirnen nicht weniger nutzbar. Die Schweine, welche in die mit diesen Bäumen besetzten Gegenden, wenn es die Umstände zulassen, getrieben werden, fressen sich daselbst, wie in einer Eichelmast, rund und wohlgestaltet, zumal, wenn wegen der Witterung viel Obst vor der gehörigen Zeit abfällt. Ferner läßt sich ein schöner Essig davon machen. Man läßt nämlich die Birnen teig werden, alsdann stampft man sie, gießt Wasser darauf, und läßt alles 48 Stunden also in einem Gefäß mit einem Zapfen stehen. Hierauf zapfet man es ab, füllet es in ein besonderes Gefäß, setzt es an einen warmen Ort, und thut alsdann Sauerteig, oder Honig, oder Mohn, oder andere in der Essigbraue-

rey

rey bekannte Dinge, hinein; so hat man schönen Essig. Auch beym Branntweinbrennen ist der Nutzen beträchtlich. Man stampft die wilden Birnen, nachdem sie vorher etwas weich geworden oder angefault sind, und thut sie in den Meisch. Dieses giebt nicht allein mehr Branntwein, sondern auch stärkern, als von Roggen allein. Er bekömmt überdieß darnach einen Geschmack, als wäre er von Weinhefen abgezogen. Und vielleicht lehret uns ein fleißiges Experimentiren noch einen weitern Gebrauch von den Feldbirnen, so gut wie von den wilden Kastanien machen; zumal, da jene noch lange nicht soviel wildes und rohes Wesen an sich haben, wie diese.

Das von Holzbirnen gebrannte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht.

Dieses vielfältigen Nutzens des wilden Birnbaums wegen, sollte man billig die Hirten anhalten, überall, wo ein junger Birnbaum aufschlägt, denselben ohne Verzug wider das Vieh zu umzäunen, die Zahl solcher jährlich umzäunten Bäume in der Gemeinde anzeigen, und dafür eine kleine Belohnung erhalten. Denn, die Hirten sind es, welche diese Bäume an vielen Orten, so gut wie ihr Vieh, verdünnen helfen, indem sie solche des Nachts ausheben, und damit einen Schleichhandel mit den Gärtnern zu Pfropfstämmen treiben.

Gedanken von der Pflegung des wilden Birn- oder Koddenbaums, st. im 19. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1768, S. 161 — 164, und im 21. St. S. 181, f.

Vom Birnbaum, s. Hrn. Guiot Forsthandbuch. Nürnb. 1771, 8. S. 119 — 121.

Jo. Jac. Reinhards Abhandl. von dem wilden Obste, und von demjenigen insonderheit, so an die Straßen gepflanzet werden könnte, (den Aepfeln, Kirschen und Birnen) st. in dessen verm. Schriften II. St. Frf. und Lpz. 1760, 8. S. 167 — 176.

Von den wilden Birnbäumen, s. Jul. Bernh. v. Rohr, in seiner Geschichte der Bäume und Stauden in Deutschl. Lpz. 1732, f. S. 212, f.

2) Der zahme oder Garten-Birnbaum. Von dessen Früchten giebt es eine ungeheure Mannigfaltigkeit.

keit. Denn, Plinius zählte schon 35 Arten; und in Hessens Gartenbuch findet man einen Catalogus von achtehalb hundert Birnsorten. Und seit der Zeit sind gewiß noch einige hundert Arten mehr bekannt worden. So mannigfaltig die Anzahl der Abänderungen von Birnen ist, welche wir in den Gärten bauen, so schwer fällt es, gewisse beständige Hauptsorten darunter zu bestimmen, oder zu sagen, welches eigentlich Stammarten seyn, woraus die Abänderungen entstehen. Der Ritter Linné nimmt die wilde Birne als die einzige Stammart an, und betrachtet alle übrige als Varietäten; und dieses mit Recht. Denn, wenn man von eßbaren Früchten Kerne säet, pflegen die mehresten aufwachsenden Stämme Stacheln, und die Natur der wilden Birne zu haben, auch herbe unschmackhafte Früchte zu tragen. Aber was hat dann zu den unzählichen Abänderungen Gelegenheit gegeben, welche sich durch mehrere Jahrhunderte schon fortgepflanzt haben? Dieses bleibt zweifelhaft. Durch die Wartung und öftere Versetzung kann man einem stachlichten wilden Baume allmählich die Stacheln benehmen, und ihn gleichsam zahm, auch seine Früchte etwas schmackhafter machen, aber doch nicht seine ganze Natur verändern. Vermuthlich also muß wohl eine jede Abänderung den Anfang aus einem Kerne genommen haben, und der Grund, warum aus dem Keim dieses Kerns eine Abwechslung erwachsen ist, theils an dem bessern Erdreiche und Boden liegen, wo die Frucht, woraus der Kern genommen, gewachsen ist; theils muß die Blühte, als der Kern imprägnirt worden, annoch fremde Theile eingeschluckt haben, so daß also die neue Spielart gleichsam als ein Bastartgewächs anzusehen ist.

Eine jede Abänderung muß nach gewissen willkührlich angenommenen Kennzeichen bemerklich gemacht werden, welche gemeiniglich mehrern Arten zugleich zukommen, nur daß solche sodann zu einer andern Zeit zur

Reife

Reife gelangen. Die Franzosen haben zwar einige Benennungen angenommen, welche sie mehrern Arten beylegen, bey verschiedenen aber unrecht anwenden. So nennen sie z. B. Birnen, welche rund und am Stiele eingedruckt sind, des Bergamottes, Bergamotten. Es heißen aber nicht alle Birnen von dieser Gestalt Bergamotten; z. B. le gros Oignonnet; la Dauphine; le Bourdon musqué; le Salviati. Wiederum heißen Bergamottes, die an dem Stiele auslaufen, z. B. la Bergamotte de Suisse, la Bergamotte de Bugy.

Die Franzosen haben noch eine andere Benennung, nämlich *Bezy* de Chaumontel; *Bezy* d'Heri; *Bezy* de l'Echasserie. Man nennet aber in Bretagne einen wilden Stamm Bezy oder Bezier. Es werden also dadurch solche Sorten angezeiget, wovon man die Stammmutter wild gefunden hat.

Noch ist gebräuchlich, daß sie einige Birnen Bonchrétiens nennen; z. B. Bonchrétien d'été; d'Espane; sans pepin; d'hyver verte; d'hyver jaune Dieses sind insgesamt große lange Birnen, die um das Kernhaus dicker sind, gegen die Blume aber und den Stiel allmählich ablaufen. Man hat aber viele Birnen dieser Form unter andern Namen; z. B. Le St. Germain; Le gros Rosat d'hyver.

In Ansehung des Baumes und dessen Wachsthums, sehen wir entweder auf die Form des Baumes überhaupt, oder auf das Wachsthum einzelner Zweige, oder auf die Knospen, oder endlich auf die Borke. Die Ambrette treibt einen runden Baum und lauter stacheligtes Holz. Le Beurré gris treibt in freyer Luft kein gerades Holz; die Zweige hängen herunter, die Borke wird leicht kraus und brandig. La Poire sans peau treibt wenige, aber dicke starke sperhafte Reiser, von schwärzlicher Borke, mit hervorstehenden Augen. La grosse Cuisse-Madame hat das dickste Holz. L'Inconnue Cheneau treibt nie gerade Zweige. Le Muscat robert hat

vor

vor andern gelbbräunliche Borke. Le Parabel musqué treibt vor andern prächtige gerade Schüsse mit vielen erhabenen Augen, läßt sich also vorzüglich gut in Pyramiden ziehen. Le Virgoulée treibt stark ins Holz.

In Ansehung der grünen Bekleidung, sehen wir entweder auf alles Laub überhaupt, oder auf die Gestalt und Lage eines jeden einzelnen Blattes. An der Mouille bouche d'été, an der Poire de Cypre, und an einigen andern, ist das Laub wie mit weißem Puder bestreut. Le Beurré gris ist, wenn der Baum noch so frisch wächset, niemals stark mit Laube bedeckt. La Virgoulée treibt sehr stark ins Laub und Holz. Le Bonchrétien d'été hat wenig Laub mit langen Stielen; jedes Blatt ist platt und an der Kante gewölkt. Le St. Germain hat schmales, wie eine Rinne zusammengebogenes Laub. Le Caillot rosat hat kleines rundes Laub, und ist daran kenntlich. Le Muscat robert hat breites plattes rundes Laub. Le Royale d'hyver hat breites, wie ein Löffel ausgehöhltes Laub. Hr. v. **Münchhausen** fand eine wilde Birne, welche fast cirkelrunde, vorn in eine vorstehende Spitze sich endigende, und an den Seiten wellenförmige Blätter hatte.

In Ansehung der Blühte, kommen sich die mehresten Sorten am gleichsten. La Poire sans peau sezt einzelne Blühte ein. Le Bezy de Chaumontel blühet nie häufig. Le St. Germain ist die einzige Birne, an welchen sich oft an der Spitze der jungen Zweige Blumenknospen zeigen. Bey einigen wachsen die Früchte Büschelweise, z. B. bey l'Amiré roux; le petit Muscat. Bey den mehresten kommen aus jeder Knospe nur einzelne Früchte zur Reife.

Die besten und mehresten Kennzeichen werden von der Frucht genommen. Deren Form ist entweder rund, wenn die Länge vom Stiel bis zur Blume mit der Länge im Durchschnitt ungefähr übereinkömmt, z. B. die gemeine Bergamotte, le Caillot rosat, la Cresane, le

Bour-

Bourdon musqué; oder länglich; wenn die Länge vom Stiel bis zur Blume länger ist als die Linie des Durchschnitts, z. B. la Virgonlée, le Roi d'été; oder platt, wenn die Frucht breiter als hoch ist, z. B. le gros Oignonnet; oder eyrund, als: la Poire d'oeuf, le Salviati, l'Epine ovale, l'Ambrette; oder lang, wenn die Linie vom Kernhause zum Stiele diejenige vom Kernhause zur Blume viel übertrifft, als: le St. Germain, la grosse Cuisse-Madame, la Poire sans peau, la Bellissime d'automne; oder dick, wenn die Frucht um das Kernhaus herum sehr erhaben und fleischigt ist, als: les Bonchrétiens, le gros Rosat d'hyver, le Beurré gris; oder spitz, wenn sie gegen den Stiel wie eine Pyramide abläuft, als: la Cuisse-Madame, la Verte longue, l'Epargne; oder vorstehend, wenn sie aus der Mitte gegen die Blume spitz zuläuft, als: le St. Germain, le Chaumontel, oder eingedrückt, wenn sie bey der Blume einen Trichter macht, als: le gros Oignonnet, la Bergamotte d'hyver ronde; oder mehr lang als rund, z. B. la Mouille bouche d'été; oder mehr rund als lang, z. B. la Poire de Margarithe, l'Aurate, l'Orange musquée; oder in der Mitte eingezogen, z. B. le Bonchrétien d'hyver vert, la Poire à deux têtes; oder unförmlich, wenn auf der Oberfläche hin und wieder Hügel und Vertiefungen vorkommen, als: la Jeannette de Provence; oder endlich unbeständig, wenn an demselben Baume Früchte von mehrerer Gestallt und Form vorkommen, z. B. le Chaumontel, la Cuisse-Madme, le Beurré gris.

In Ansehung der Größe, nennen wir eine Birne groß, wenn sie im Durchschnitt über 2 Pariser Zoll hält; klein hingegen, wenn sie darunter hat. Daher nennen wir die große Cuisse-Madame groß, weil sie bis zu 7 Zoll in der Länge, und 5 Zoll im Durchschnitt, nach Pariser Maß, erhält. Wir nennen hingegen l'Ambrette klein, weil sie nicht leicht im Durchschnitt

über

über 2 Zoll hat, ob sie gleich, in Vergleichung mit le petit Muscat, schon groß ist, derer man sieben auf ein Maulvoll rechnet. Die Größe ist zwar bey einigen Sorten gar unbeständig und abwechselnd. Man schätzt sie aber darnach, wie die Frucht seyn muß, wenn der Baum völlige Art zu wachsen hat. Daher rechnet man le Beurrè gris billig unter die großen Birnen, obgleich ein hochstämmiger Baum gemeiniglich nur kleine oder mittelmäßige Früchte zu bringen pflegt. Einige Sorten bringen fast nie andere Früchte, als von ähnlicher Größe und Gestalt; z. B. l'Ambrette, la Verte longue, la Sucrée verte, la Roussélette de Rheims. Andere wechseln ungemein ab; z. B. wenn man zween St. Germains, oder zwo Crassanen gegen einander hält, derer die eine am Spalier in einem fetten Lande, an einem frischen Baum, die andere aber in einer sandigen Gegend in freyer Luft gewachsen ist, so sollte man beyde nicht für eine Sorte halten. Gemeiniglich ziehet man die größten Früchte vor; bey einer Virgoulée oder Crassane aber haben die kleinsten im Wohlschmack vieles voraus.

Die Farbe der Haut ist bey allen Birnen anfänglich grün; gegen die Zeitigung spielen einige mehr, andere weniger ins Gelbliche, wenige ins Weiße. Einige nehmen von der einen Seite etwas Braunes an; andere werden schön gelb, und diese werden gemeiniglich an der Sonnenseite roth. An einigen ist die Haut mit einem bräunlichen Roste gleichsam bedeckt. Einige haben auf der Oberfläche Puncte von einer andern Farbe. Viele Birnen bleiben bis zur Reife grün, und diese erhalten gemeiniglich eine Benennung davon, als: la Verte longue, la Sucrée verte, le Bonchrétien verd, le Beurré verd, l'Orange musquée verte. Sie pflegen aber doch am Ende etwas Gelbes zu spielen, sonderlich am Stiel, und daran erkennt man ihre Reife. Ins Gelbliche spielen la Crassane, le St. Germain, oft mehr,

oft weniger, nachdem die Frucht viel Sonne gehabt hat, und in einem fetten Boden gewachsen ist. Die weißesten Birnen sind die Blanquettes, welche daher auch den Namen haben. Verschiedene Birnen sind schon, wenn sie gelb werden, passirt und mehlig; z. B. la Clairville longue. Einige haben eine vorzüglich glatte und glänzende Haut; z. B. la Verte longue d'automne. Die an der einen Seite ins Braune spielenden bleiben gemeiniglich grün; z. B. l'Epargne, la Poire sans peau, la Roussélette de Rheims. Bey denenjenigen, die gelb werden, verändert sich die Bräune in eine angenehme Röthe; z. B. le Bonchrétien d'hyver jaune, die deutsche Herrenbirne. Bey denenjenigen Birnen, welche eine Röthe anzunehmen pflegen, kann man solche befördern, wenn man bey hellem Sonnenschein kurz vorher, ehe die Früchte zeitig oder abgebrochen werden, solche durch eine Spitze oder Brause mit Wasser bespritzet. Die mit einem bräunlichen Roste bedeckten, nennen wir greis; z. B. le Beurré gris, la Grise bonne, le Doyennée gris, le Messire Jean gris. La poire d'oeuf ist gelblich, und durchaus mit grünen, Bezy de la Motte, und le Roi d'été mit greisen Puncten bedeckt. Le Caillot rosat ist greis, und überher mit weißlichten Flecken gescheckt. La Bellissime ist vielleicht die einzige Birne, welche kenntliche rothe Streifen hat, so gewöhnlich solche bey Aepfeln sind. Bey einigen ist die Haut höckerig, z. B. l'Orange Musquée. Bey andern nimmt sie zu Zeiten räudige Flecken an, z. B. bey der St. Germain im magern Sandlande.

Bey Erwägung der Aehnlichkeit haben wir ein doppeltes Augenmerk zu nehmen. Wir suchen nämlich entweder eine Aehnlichkeit hervor, um eine Sorte dadurch kenntlich zu machen; oder aber wir vergleichen sie mit andern ähnlichen Sorten, und bestimmen die Kennzeichen, wodurch man jedesmal die eine von der andern zuverlässig unterscheiden kann. So sagt man, z. B.

die

die weniger gemeine französische Bergamotte d'été gleiche unserer, einem Jeden bekannten, deutschen Herbstbergamotte; oder aber man sagt, eine Bergamotte gleiche mit ihrer runden Form und dem kurzen eingedruckten Stiele einem Apfel. L'Orange musquée hat den Namen von der Aehnlichkeit mit einer Pomeranze; denn ihre Haut ist eben so höckerig, und die Größe und Form kömmt einer Pomeranze ziemlich nahe. Hingegen haben wir mehrere Sorten, die eine große Aehnlichkeit zusammen haben, und die man leicht verwechselt, und hier ist eben das Künstliche, nicht daß man die Aehnlichkeit anzeigt, sondern daß man Kennzeichen angiebt, die einer jeden insbesondere zukommen. So sind die fast zu gleicher Zeit reif werdenden 5 Birnen, la Cuisse-Madame, la Poire sans peau, l'Epargne, le Citron des Carmes, la Jargonelle, sich einander ähnlich, weil die Frucht von einer jeden länglich und grün von Farbe, an der andern Seite aber braunröthlich ist; und so fällt es oft schwer, Andern, denen wir uns verständlich machen wollen, sichere Unterscheidungszeichen anzugeben.

Das Auge, l'Oeil, entstehet von dem an der Frucht zurückbleibenden Blumenkelche, und ist entweder hervorstehend, tout à fait en dehors, wenn es außerhalb der zugespitzten Frucht hervortritt, z. B. la poire sans peau, le St. Germain, le Citron des Carmes; oder eingedruckt, enfoncé, wenn das Fleisch umher hervortritt, z. B. l Amiré roux, Bergamotte d'hyver ronde; oder aber eben, à fleur, wenn die Frucht daselbst in einer Linie zugerundet ist, z. B. le Beurré gris, la Sucrée verte. Weiter ist das Auge groß und offen, wenn die Einschnitte des Kelches von einander stehen, so daß man auf dem Grunde die verdorrten Reste der Staubfäden sehen kann, z. B. le Muscat Robert; oder klein und verschlossen, fermé, wenn jene Einschnitte fest zusammen schließen, z. B. l'Epargne. Ferner sind diese Einschnitte entweder ganz verdorret und schwarz, dergleichen

chen die mehresten haben; oder sie behalten die anfänglich gehabte grüne Farbe, z. B. Poire de Marguerite, Sucrée verte. Endlich ist die Frucht am Auge entweder glatt, wie die mehresten sind; oder sie hat neben den Einschnitten des Kelches kleine erhabene Höcker, z. B. bey der Cuisse-Madame, Rousselet de Rheims.

Der Stiel, la Queuë, ist entweder kurz, oder lang; dick oder dünn; trocken oder fleischig; krumm oder gerade. Kurz nennt man den Stiel, wenn er einen pariser Zoll hat. So z. B. ist der Stiel an unserer deutschen Bergemotte gar kurz, und steht aus der eingedrückten Frucht kaum hervor. Sehr lang wird ein Stiel genannt, wenn er länger als die Frucht ist, z. B. bey la Crassane, le Blanquet à longue queuë, la Marquise. Dick ist er, wenn er in Vergleichung der Frucht eine merkliche Stärke hat, und sich nicht leicht biegen läßt, als: bey le gros Blanquet, la Parabelle musquée, welche daher auch Grosse Queuë genannt wird. Dünn hingegen, wenn er nur aus wenig biegsamen Fasern besteht, als: bey Gros Oignonnet. Trocken sind die Stiele fast bey den mehresten. Fleischig nennt man sie, wenn die Haut unten die Farbe der Frucht und merklichen Saft hat, als: bey la Parabelle musquée. Bey einigen ist die Frucht am Stiele höckerig oder runzelig, als: bey le Muscat Robert. Einen geraden Stiel hat z. B. Salviati, Caillot Rosat, l' Orange d'été. Krumm wird er genannt, wenn er oben zur Seite gebogen ist, als an der Marquise. Noch ist in Ansehung der Lage des Stiels zu bemerken, daß er an den meisten Sorten in der Mitte aus der Frucht gerade über sich heraustritt, an andern aber in einen stumpfen Winkel zur Seite herausstehet, als bey l' Epargne. An einigen läuft die Frucht allmählich am Stiel ab, als: an la Virgoulée, l'Epine d'hyver.

Das Fleisch, la Chair, ist bey allen Birnen voll kleiner Steinchen, le Grain; von diesen sitzt eine Menge un-

unmittelbar unter der Schale, und ist mit derselben so verbunden, daß man sie nicht davon trennen kann. Nachdem aber diese Steinchen häufig oder groß, oder aber geringer und kleiner, und mit wenigem oder mehrerm Safte umgeben sind, nennen wir eine Birne bald steinigt, schmelzend, trocken, fest, zart, stockicht, zerfliessend, mehlicht, gelster. 1) Steinigt, pierreuse, wird eine Birne genannt, wenn die kleinen Steine beym Essen merklich und beschwerlich sind. 2) Schmelzend, beurrée, wenn sie auf der Zunge wie ein Schmalz sanft empfunden wird und zergehet. Keine Birne ist mehr schmelzend, als le Beurré gris; dagegen eine Frucht davon, welche in einem trocknen heißen Boden an einem alten Baume gewachsen, auf alle Weise steinigt ist. Die Franzosen nennen auch einige Arten demi-beurrée, halb schmelzend, als: la Bellissime, le Rousselet. 3) Trocken, sec, wenn man wenig Saft aus dem Fleische ziehen kann. Eine der trockensten Birnen ist, welche daher auch billig den Namen hat, le Martin sec, 4) Vest, ferme, wenn wir Mühe haben, das Fleisch zwischen den Zähnen zu zertheilen, und alle Steinchen gleichsam durch Fäserchen verbunden sind; wie an eben diesem Martin sec, le Bezy d' Heri. 5) Zart, tendre, wenn wir wenig Steine darin merken, wenn das Fleisch sonst auch fest ist, wie in la poire d'oeuf, Rousselet de Rheims. 6) Stockigt, cotoneuse, wenn die im Fleische befindlichen Adern so wie in einer stockigten Wurzel, merklich werden. Dieses geschieht in vielen Sommerbirnen, wenn sie etwas überreif werden; z. B. la Jargonelle, le Citron des Carmes. 7) Zerfließend, fondante, wenn die Steinchen gleichsam in lauter auf der Zunge zerfließendem Safte liegen, wie in la Poire sans peau, Le Beurré gris ist zugleich zerfließend und schmelzend. 8) Mehligt, farineuse, wenn wir das Fleisch auf der Zunge wie trockenes Mehl ohne Saft empfinden, wie in la Mouille bouche d'été, wenn solche etwas überreif ist,

und in vielen andern Sommerbirnen. 9) Gelstere bröchig, cassant; wenn sich das Fleisch wie ein Gla leicht in Stücke zerbrechen läßt, wie bey den mehreste steinigten und dabey saftigen Birnen, z. B. le Chaumon tel. Eine vorzüglich gelstere Birne ist le Messire Jean 10) Moll, mollir, wenn der Saft in Gährung ge räth, und einen andern Geschmack, auch andere Farb annimmt, wodurch das Fleisch aus seiner Verbindung kömmt, und leicht zusammengedrückt wird. Die Som merbirnen sind überhaupt dem Mollwerden unterworfen. Alle Birnen, wenn sie überreif werden, werden entwe der stockigt oder mehligt, oder moll, und darauf folgt die Fäulniß. Einige Birnen werden nie moll, z. B. la Bergamotte crassane; andere sind kaum zeitig, wenn sie schon um das Kernhaus braun werden; z. B. le Rous selet de Rheims. Die Sommerbirnen sind mehr dem Mehligtwerden unterworfen. Von den Winterbirnen wird keine moll noch mehligt, sondern sie werden zulezt stockigt oder faul. In der Ambrette ist die Farbe des Fleisches grünlich, in der Virgoulée gelblich. Steinigte Birnen haben zuweilen unter der Haut große Klumpen in Kugeln zusammengebackter Steinchen.

Das Mark in einer Birne, le Coeur, oder le Marc, nennen wir das unmittelbar das Kernhaus umgebende Fleisch, nebst dem Kernhause selbst. Wenn wir eine Birne in der Mitte von einander schneiden, so bemerken wir, daß von dem Stiele ab bis zu der Blume krumm um das Kernhaus herum kenntliche Nerven und Adern gehen; und wenn wir eine Frucht bey dem Kernhause quer durchschneiden, so werden wir 10 dergleichen Hauptadern gewahr, welche jedoch in den Aepfeln kenntlicher sind. Das innerhalb dieser Adern bey dem Kernhause befindliche Fleisch ist gemeiniglich von anderer Natur, als das übrige Fleisch. In den meisten Birnen besteht es aus lauter Steinchen, welche zudem größer, als die Körner in dem rechten Fleische, sind, z. B. in

der

der St. Germain. In einigen ist der Geschmack davon saurer, und man muß es deßwegen herausschneiden, z. B. in der Crassane. In wenigen merkt man gar keinen Unterschied zwischen dem Mark und Fleisch, z. B. in der Virgoulée, und einer saftigen Beurré. Das Kernhaus, le Trognon, selbst besteht aus 5 länglichen Fächern, von einer membranösen Haut, welche jedoch in den Aepfeln härter, als in den Birnen zu seyn pflegt. Jedes Fach enthält eigentlich 2 Samenkerne, welche aber selten insgesamt vollständig werden. Die Samenkerne von den Birnen sind größer, länger, eckiger und mehr platt gedrückt, als die von den Aepfeln. Ihre Farbe ist schwarzbraun und glänzend. Der Geschmack vom inwendigen weißen Kern ist süßer, als der von einem Apfelkern. Ein vorzüglich großes Kernhaus hat die Ambrette. An jeder Seitenwand der 5 membranösen Fächer ist ein Eychen angewachsen. Selten kommen mehr als 3, 4 bis 5 Kerne zur Vollkommenheit; wenn man aber Acht giebt, findet man allemal noch die Reste der übrigen nicht befruchteten Eychen an den Seitenwänden, wie kleine schwarze Pünctchen, hängen.

In Ansehung des Saftes, l'Eau, hat eine Birne dessen entweder überflüssig, und alsdann nennen wir sie saftig; oder es fehlt daran, und alsdann ist sie trocken oder mehligt. Nachdem uns nun der Saft auf der Zunge angenehm ist, bestimmen wir gemeiniglich das Vorzügliche einer Birne. Wir sagen daher, eine Birne habe angenehmen, süßen, vortreflichen, Zuckersüßen, weinhaften, parfümirten, häufigen, herben, zusammenziehenden Saft; l'Eau agréable, douce, admirable, sucrée, vineuse, parfumée, abondante, apre. Die saftigste von allen Birnen, und welche den angenehmsten Saft hat, ist le Beurré gris. Einige haben säuerlichen Saft, und sind doch angenehm; z. B. la Crassane.

Der Geruch wird mehrentheils durch den Saft veranlasset. Insonderheit riechen die müskirten und parfümirten Birnen auch von außen stark. Den stärksten Geruch hat die Amadote musquée, und Salviati. Andere Sorten machen sich durch einen besondern Geruch merklich, den man aber nicht beschreiben kann; z. B. la Virgoulée, la Poire d'oeuf, le St. Germain, la Bergamotte Bugy. Den merkwürdigsten Geruch haben le Bezy d'Heri, l'Amadote, und la Poire de Cypre.

Den Geschmack bestimmt gemeiniglich der Saft. Daher sagen wir, eine Birne sey von einem erhabenen, ausnehmenden, angenehmen, außerordentlichen, parfümirten, müskirten, leckern, oder aber von sauern, unangenehmen, herben Geschmack; d'un Gout relevé, exquis, agréable, merveilleux, parfumé, musqué, delicat, aigre, desagréable, apre. Im übrigen kommen nicht alle Münde im Geschmacke überein. Einige lieben gern recht süße müskirte Birnen, z. B. le Rousselet de Rheims, le Salviati; Andern sind solche zu süß.

Die Güte oder den Werth einer Birne bestimmen daher, nebst dem Geschmack und Saft, auch verschiedene Nebenumstände. Zu einer Zeit, da mehrere Sorten von Birnen zugleich reif werden, geben wir der besten davon den Vorzug; und andere müssen zurückstehen, welche zu einer andern Zeit vortrefflich seyn würden. Zu einer Zeit hingegen, da noch keine andere Birnen reif sind, hat eine frühe Sommerbirne ihren Werth, die Niemand neben einer Beurré gris in den Mund nehmen würde. Einige Sorten von Birnen erhalten sich daher in einigem Werthe, weil sie leicht, häufig, und fast alle Jahre tragen; z. B. la Verte longue, la Sucrée verte, De Mon Dieu. Andern seltener tragenden räumen wir wegen ihres erhabenen Geschmacks einen Vorzug ein; z. B. le Chaumontel, la Cuisse-Madame. Eine Birne verdient gut genannt zu werden, wenn sie in der Haushaltung einen vorzüglichen Nutzen hat, wenn sie gleich zum

roh

roh essen nicht taugen; daher stehen gewisse Kochbirnen im Werthe, weil sie sich lange halten, und vorzüglich zum Schmoren schicken. Le Bonchrétien d'hyver jaune. le Parabelle musquée, und le Beurré blanc, sind die vorzüglichsten zum Backen und Trocknen. Wir nennen also eine Birne schlecht, mauvaise, wenn sie zum Essen nichts tauget, auch sonst keinen vorzüglichen Nutzen hat. Gut, bonne, wenn eine oder andere gute Eigenschaft ihr allenfalls einen Platz zu gönnen erlaubt. Sehr gut, excellente, wenn sie angenehm zum Essen, oder sonst mit besonderm Nutzen zu gebrauchen ist. Vortrefflich, la plus excellente, wenn wir gar nicht ohne dieselben fertig werden können.

Die Zeit der Reife, la Maturité, ist bey einer jeden Sorte unterschieden. Viele Sorten, sonderlich von den Sommerbirnen, sind nur wenige Tage eßbar. Eine jede Sorte wird ein und alle Jahr um die nämliche Zeit reif. Vorher sind die Früchte gemeiniglich noch hart, herb und unangenehm. Warten wir zu lange, so werden sie wieder mehligt, stockigt oder moll, und wir sagen sodann, eine Birne sey passirt. Dadurch, daß man einen Baum an einen heißen, trocknen, oder aber an einen feuchten schattigen Ort setzt, kann man veranlassen, daß die Früchte von einem Baume um 8 bis 14 Tage früher oder später reif werden, als von den übrigen. Sobald man solches einmal weiß, kann man darauf rechnen, daß alle Jahre das nämliche geschehen werde. Die Witterung hält das Obst zuweilen auf, daß es in einem Jahre um einige Tage später reif wird, als gewöhnlich; und solches trifft bey allen Sorten ein. Da wir also auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, so müssen wir uns darnach richten, um jede zu rechter Zeit abzupflücken und zu essen. Einige wollen früh gepflückt seyn, wenn sie noch grün sind, weil sie sonst gleich mehligt oder moll werden; z. B. le Roussélet, la Mouille bouche d'été. Andere sind schmackhafter; wenn man sie selbst

vom Baume abfallen läßt, als: la Belliſſime, le Rouſſelet de Rheims. Verſäumen wir, ſonderlich bey frühen Birnen, einen Baum zu rechter Zeit abzupflücken, ſo verlieren wir oft alle Früchte. Da die Birnen die Zeit der Reife ſo genau beobachten, ſo können wir bey jeder Sorte nicht allein den Monat angeben, wenn ſie eßbar ſind, ſondern ſogar, ob man ſie zu Anfange, in der Mitte, oder zu Ende eines Monats eſſen kann. Die Lage des Orts, und der mehr oder weniger warme Erdboden veranlaſſet zwar, daß theils Früchte nicht überall an dem nämlichen Tage reifen; der Unterſchied pflegt aber gemeiniglich nicht gar groß und nur von einigen Tagen zu ſeyn; und wenn wir dagegen die Zeit, welche in Frankreich zur Reife angegeben wird, vergleichen, ſo werden wir finden, daß ſolche auch bey uns bey den meiſten Sorten zutrifft. Ueberhaupt will man auch in Frankreich bemerkt haben, daß das Obſt, wenn es bereits an die Landesart gewöhnt iſt, früher reife, als wenn man erſt eine Sorte kommen läßt, und daß daſelbſt die meiſten Sorten jetzt früher zur Zeitigung gelangen, als im vorigen Jahrhundert; auch will man bemerkt haben, daß bey uns itzt ſchon einige Sorten früher reifen, als ehedem. Le Jardinier Solitaire behauptet, daß die St. Germain bis in den März daure. Bey uns können wir ſie nicht bis Weihnachten erhalten, und ſie wird ſchon im November eßbar. Wenn man von den Sommer- und Herbſt-Birnen einige etwas früher abnimmt, kann man ſolche länger verwahren, als wenn man ſie auf dem Baume reif werden läßt. Dieſe Vorſicht iſt bey ſolchen Sorten nöthig, von welchen man lange zu eſſen wünſchet, vornämlich bey der Beurré gris, die ſonſt nur gar zu leicht moll, und deren Verluſt durch keine andere erſetzt wird. Die Winterbirnen pflegt man gern ſo lange wie möglich ſitzen zu laſſen, entweder bis ſie anfangen abzufallen, oder bis Nachtfröſte kommen, und das Laub abfällt. Bricht man ſie zu früh ab, ſo werden ſie welk, pelzigt,

und

und die Haut voll Runzeln. Vor der Mitte des Julius hat man noch keine reife Birne. Im August folgen schon mehrere. Wir nennen sodann die vom Julius und August, Sommer, die vom September und October, Herbst, die vom November und December, Winter, und die leztern, späte Winterbirnen, Poires de garde, oder tardives d'hyver.

Die völlige Reife erkennt man am Geruch und an der glatten Schale; die Erfahrung muß aber das Beste thun. Die äußerlichen Zeichen sind oft trügbar, sonderlich bey den gelstern und frühreifen. Schmelzende Birnen weichen bald unter dem Daumen, wenn man sie gelind drückt. Das Drücken ist aber eigentlich nicht erlaubt, denn das Fleisch wird davon gleich braun, und es entsteht ein garstiger Fleck darin; es darf also bloß gelinde und oben am Stiele geschehen. Die gelstern Birnen geben unter dem Daumen auch nicht nach; und bey frühen Birnen, oder einer Roussélet de Rheims, wird man sich betrogen finden, wenn man warten will, bis sie mürbe werden, denn alsdann sind sie moll oder mehligt. Eben so geht es uns, wenn wir warten wollen, bis die Farbe sich ändert. Wenn eine Roussélet sich eben am Stiele zu färben anfängt, ist sie schon zeitig. Viele Birnen verändern, wenn sie zeitig sind, den Geruch. Bey einigen erkennt man ihre Reife an der Haut, welche mehr glatt und glänzend wird; so wie man hingegen urtheilt, daß sie passirt sind, wenn der Glanz wieder nachläßt, oder der Geruch zu stark wird.

Bey dem Einsammeln und Abbrechen der Birnen hat man sich sehr in Acht zu nehmen, daß man die Knospe, welche unten am Stiele wächst, und welche schon die Blühtknospe des folgenden Jahrs ist, nicht verletze; welches gemeiniglich geschieht, wenn man die Birne abbricht, ehe sie recht reif ist. Denn während der Zeit, da die Frucht wächst, kömmt allemal an demselben Reis, neben dem Stiel der Frucht, eine neue

Knospe

Knospe hervor, aus welcher im folgenden Jahre die Frucht wieder hervorwächst. Daher hat man sich wohl vorzusehen, daß man die Birne, wenn sie zum Abbrechen reif ist, etwas oberwärts biege, damit der Stiel von dem Reis leicht losgehe, und die Knospe dadurch nicht beschädigt werde.

Die Mittel, um die Birnen bis zu ihrer Reife aufzubewahren, sind vornämlich zu dem Winterobst nöthig. Denn die Sommerbirnen werden, wenn sie reifen, bald verzehrt, und lassen sich bis dahin auf jeder Kammer leicht verwahren. Das Winterobst hingegen muß verschiedene Wochen oder Monate lang verwahrt werden, ehe es eßbar wird. Nehmen wir sodann die Früchte nicht recht in Acht, so verfaulen sie entweder, ehe sie zeitigen, oder sie werden welk und zähe, oder sie nehmen einen übeln Geschmack an. In Frankreich hat man eigene Obstkammern zu deren Verwahrung. Es dürfen aber solche keine Oefen noch Kamine haben, wegen des Rauches und wegen des starken Zuges, wovon die Früchte welk werden. Sie taugen bey uns nicht, weil wir im Winter aus dergleichen Kammern den Frost nicht abhalten können. Wir haben also zur Verwahrung der Birnen kein ander Mittel, als sie in Kellern aufzuheben. Es wird dazu ein trockner luftiger Keller erfordert; er darf aber keine durchziehende Luft haben; denn solche trocknet das Obst zu sehr aus; ist er hingegen dumpfig oder naß, so nimmt das Obst einen Geschmack an, oder fault.

Wer viel Obst hat, läßt eigene Börte machen, und es können deren mehrere übereinander in der Höhe des Kellers gemacht werden, so daß man bequem darzwischen sehen und langen kann. Die Börte müssen von eichenem Holze seyn; denn von fichtenen Brettern nehmen die zarten Früchte bald einen Geschmack an. Das fichtene Holz ziehet auch eher, wenn die Frucht verfaulet, den herausfließenden Saft an, theilt den Geschmack

mit,

mit, und vermehrt die Fäulung. Sobald das Obst heraus ist, müssen die Börte gereiniget, und nichts fremdes darauf geduldet werden. Man nimmt auch gern im Sommer bey heißem Wetter die Breter heraus an die Sonne, damit sie recht trocknen. Wem daran gelegen ist, Obst lange zu verwahren, wählet zum Abbrechen einen trocknen warmen Tag; es soll auch nicht eher, als um Mittag und des Nachmittags geschehen. Jede Birne wird besonders gepflückt, und mit einem reinen Tuche abgewischt. Weil die Birnen auf ebenen Bretern leicht rollen, und sich nicht so ordentlich packen lassen, so bedecken Einige jene mit Moos, welcher aber an der Sonne recht getrocknet und geklopft werden muß, damit alle Erde davon gehe. In solchem kann man alle Birnen neben einander so stellen, daß die Stiele über sich stehen, ohne daß eine die andere berührt. Denn wenn sonst eine fault, theilt sie die Fäulniß allen die sie berühren, mit. Man kann sodann, wenn man, da der Keller finster ist, mit einem Lichte überher leuchtet, sofort erkennen, wenn eine Frucht schadhaft wird. Billig soll man den ganzen Vorrath alle Wochen ein- bis zweymal genau übersehen; das Schadhafte muß sofort aus dem Keller gebracht werden, weil es sonst die Luft verderbt. Man soll auch sonst nichts Fremdes in dem Keller dulden, welches Feuchtigkeit oder einen Geruch veranlasset. Bey dem schlechtern und gemeinen Obste ist so viel Vorsicht nicht nöthig, und man kann allenfalls solches in Ermanglung des Raums, an 4 Fuß hoch packen. Sie drücken sich aber eine die andere; und wenn von den untern eine anfault, steckt solche alle daran liegenden an, ehe man es entdeckt; und da die harten die weichen zerdrücken, so fließt der Saft oft weit um sich. Das beste Obst legt man auf die obersten Börte, welche luftiger sind und leichter übersehen werden; das schlechtere und bald zu verbrauchende versteckt man in die untern. Jede Sorte wird mit darzwischen zu le-

genden Hölzern unterschieden, und man legt die auf Pa-
pier oder Hölzer geschriebenen Namen dabey. Man
thut wohl, wenn man einer jeden Sorte ein und all-
Jahre einen gewissen Platz einräumt, so weiß der Gärt-
ner gleich, wohin er sie legen soll, und man erinnert
sich bald, wo sie zu finden sind, und wie sie in der Reif
auf einander folgen. Wenn man die Früchte im Anfan
dick auf einander packen muß, so ist nicht übel, wenn
man neben einer späten Sorte eine früher reifend
legt; denn wenn diese verbraucht ist, kann man jen
ohne sie viel zu rühren, mehr ausbreiten; denn das vie-
le Rühren und Werfen taugt nicht. Diejenigen also,
welche das angegangene Obst aussuchen, müssen vorsich-
tig verfahren, und so wenig, wie möglich, dabey werfen
oder rühren.

Einige rathen, man solle die Börte etwas abhängig
machen, weil man sie besser übersehen könne. Dieses
gehet an, wo man wenig Obst und ein einzelnes Bört
hat. Hat man aber mehrere Börte über einander, s
würde das oberste den untern im Wege seyn, und keines
von diesen übersehen werden können.

Das Obst in Löschpapier zu wickeln, hält man nicht
für gut, weil es die im Keller etwa vorhandene Feuch-
tigkeit an sich ziehet, und dem Obste mittheilt. Sie
aber wie die Aepfel in Tonnen einzupacken, gehet deß-
wegen nicht an, weil sie zu saftig sind, und zur Zeit ih-
rer Reife in Gährung gerathen.

In Frankreich werden sie in Asche gelegt, nehmen
aber alsdann ebenfalls einen unangenehmen Ge-
schmack an.

Wenn es im Winter stark friert, muß man alle
Oeffnungen des Kellers bestmöglichst verwahren. Man
setzt die Fenster mit Eisschollen zu, oder bedeckt sie mit
Mist; setzt auch große Gefäße mit Wasser in den Keller,
so ziehet die Kälte dahin, und verschonet das Obst.
Friert das Wasser zu stark, muß mit einem Gefäß mit
glühen-

glühenden Kohlen geholfen werden; jedoch soll man dazu nicht eher, als in der äußersten Noth schreiten, denn das Obst schwitzt vom Kohlendampfe, und verliert am Geschmack.

Zur Aufbewahrung der Birnen thut ein geschickter Wirthschaftsverständiger, unter dem angenommenen Namen Germanikus, im 50. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1774, S. 408, folgenden Vorschlag. Nach geendigtem Winter habe ich in dem Garten öfters Winterbirnen gefunden, welche im Grase liegen geblieben, und darinnen 8 bis 10 reaumirische Grade unter dem Frostpuncte ausgehalten haben, da sie hingegen in der Obstkammer bey 2 bis 3 Graden schon völlig erfroren sind. Diese Birnen, die im Hause oder Keller bereits im Febr. überreif und mehligt am Geschmack werden, sind im Garten schön an Farbe und so hart am Fleische gefunden worden, als ob sie allererst vom Baume abgebrochen gewesen. Ich habe sie daher noch viele Wochen im Keller müssen liegen lassen, ehe sie gegessen werden können. Weinsaure Aepfel, auch Borsdörfer, habe ich auf gleiche Weise im Frühjahre noch eben so gut beschaffen gefunden. Man müßte dieser Spur mehr nachgehen. Wer einen wohlverwahrten und vor Dieben gesicherten Garten hat, der sollte einmal einen Winterbirn- oder Apfelbaum stehen, die Früchte von selbst abfallen, und im Garten überwintern lassen. Ich wollte nicht gern, daß die Früchte abgebrochen würden, weil das Berühren mit den Händen und Drücken oder Stoßen in den Fruchtkörben ihrer Dauer Abbruch thun könnte. Oder, wenn sie aufs behutsamste zur möglichst spätesten Zeit abgenommen, und auf einem Hofe unter freyen Himmel, nach untergestreueten auch etwas darüber gelegten Baumblättern, sofort hingelegt würden, so könnte der nämliche Zweck vielleicht erreicht werden.

Da die bekannten Birnenarten sich erhalten und fortpflanzen lassen, und eine jede etwas Vorzügliches vor andern hat, so hat die Gewohnheit jeder einen besondern Namen beygelegt. Diese Namen sind nun gemeiniglich von unverständigen Gärtnern ohne weitere Absichten nach Gutdünken angenommen und so fortgepflanzt worden, und zum Theil sehr unbestimmt und barbarisch, so daß wohl zu wünschen wäre, daß ein Linné

auch hiebey eine Reformation vornähme. Es würde aber dazu eine große Kenntniß und Erfahrung, auch lange Zeit erfordert werden, ehe sich ein Jeder daran gewöhnte; bis dahin ist am sichersten, die einmal bekannten Namen, so toll sie immer seyn mögen, unverändert zu lassen, damit wir uns auch andern verständlich machen können.

Die besten Birnsorten haben wir aus Frankreich erhalten; wir thun also besser, die in Frankreich angenommenen Namen beyzubehalten, so wie wir für andere aus England oder Holland kommende Sorten lieber die englischen und holländischen Namen behalten.

Wir begehen dabey gern einen doppelten Fehler. Entweder wir wollen die fremden Namen ins Deutsche übersetzen, und werden daher, anstatt uns verständlich zu machen, undeutlich. Ein zweyter Fehler ist, daß die Gärtner die Namen aus fremden Sprachen nur gar zu leicht verstümmeln. So lieset man z. B. in einem gewissen deutschen Catallogus:

Le Chalſeraet,	anstatt	L' Echalſerie.
Miracouleuſe d'hyver,	——	Merveille d'hyver.
Poire d'agneaux,	——	Poire d'Anjou.
Muſque parable,	——	Parabelle muſquée.

In dem holländischen Hovenier heißt es:

Lamſon rou,	anstatt	L' Amiré roux.
Michel d'ojenné	——	Le Doyennée, oder Poire de St. Michel.
Succre rynoort,	——	La Succrée verte.
Jucomin cheveau,	——	L'inconnue cheneau.

Rayun macht Bury de Roy aus Beurré gris.

Noch ist ein Fehler, wenn wir solchen Sorten, welche uns zweifelhaft oder unbekannt scheinen, sofort neue Namen geben; und am schlimmsten, wenn wir dazu solche Namen wählen, die bekannt sind, und womit andere gewöhnliche Sorten bezeichnet werden. So lieset man z. B. in einem gewissen deutschen Catalogus unter den Sommerbirnen eine Chaumontel, welches eine Winterbirne ist. Daher erfolgt dann, daß, wenn wir aus bekannten Baumschulen Bäume kommen lassen, diese in der Folge ganz andere Früchte bringen, als wir nach denen ihnen beygeschriebenen Namen zu erhalten hofften. Ein unangenehmer Umstand, den man fast an allen deutschen und holländischen Baumgärtnern aussetzen muß.

Wir

Wir haben auch Ursache, die an jedem Orte gebräuchlichen Provincialnamen uns bekannt zu machen. In Hamburg verkauft man z. B. die Beurré gris, unter dem Namen von Ilsambert, und nennet l'Epine d'automne, Beurré gris. Eine jede Provinz hat gemeiniglich gewisse, entweder ihr eigene, oder doch daselbst vorzüglich bekannte und beliebte Sorten, woran man in der Haushaltung gewohnt ist. So ist z. B. die gemeine Bergamotte Deutschland eigen; und in Niedersachsen hat man eine Schmalzbirn, welche man fast die deutsche Beurré gris nennen kann. An vielen Orten hat man auch französische Sorten unter deutschen Namen naturalisirt. So kennet z. B. ein Jeder die Orange brune oder Poire de Monsieur, unter dem Namen der Herrnbirne.

Ich liefere hier ein ziemlich vollständiges Verzeichniß und eine Beschreibung der berühmtesten Birnsorten, nach der Zeit ihrer Reife. Die etwa hier übergangenen, werde ich in der Folge gegenwärtigen Werks an gehörigem Orte nachzuholen eingedenk seyn.

1. Die erste dieser Fruchtsorten, die wir in Deutschland haben, ist die so benannte Margaretenbirn, Poire de Marguerite, oder hative, d. i. die frühe Birne. Diese Frucht ist mehr rund als lang, und hat einen kurzen Stiel. Wenn sie reif ist, wird ihre Schale schön gelb. Ueberhaupt ist sie mittlerer Größe. Wenn man sie abnimmt, ehe sie zu reif wird, so ist es eine unvergleichlich saftige Birn. Sie wird in der Mitte des Julius reif, und bleibt nur etliche Tage gut.

2. Le petit Muscat, ou Sept en guenle, die kleine Muscatellerbirne, oder Sieben auf ein Maulvoll; bey den Engländern insgemein Supreme genannt. Diese Frucht ist der vorigen an Form fast gleich, nur daß sie gemeiniglich büschel- oder traubenweise wächst, und der Saft, wenn er reif ist, einen bisamhaften Geschmack hat. Die Farbe ist rothgelb, und an der Sonnenseite ein wenig mehr gefärbt. Sie wird ungefähr mit der vorigen reif, und dauert nicht lange, nachdem sie vom Baume gekommen ist. Sie bekommt am

besten an Spalieren, denn sie wird daran noch zeitige
Der Baum bekömmt leicht den Krebs.

3. L'Aurate, Poir d'or d'été, Goldbirne. Sie ist vo
ziemlicher Größe, und beynahe rund. Der Stiel i
ganz kurz; das Aug nicht tief; die glatte Schale is
solange die Birne auf dem Baume steht, weißlichgrü
wird aber, wenn sie nach dem Pflücken einige Zeit ge
gen, goldgelb. Das Fleisch ist ein wenig steinigt, do
mild und saftig, und schmeckt ziemlich angenehm. E
wird ungefähr zu Ende des Julius reif.

4. La Cassolette, die Cassolebirne, heißt auch Mu
cat verd, die grüne Muscateller, la Verdette, Fr
clet, (Duhüron nennet sie Triolet) Depôt de Sille
Pyrus fructu flavo pyriformi, partim e viridi subfl
vescente, partim dilute rubente, DUHAM. Ist e
ne längliche grüngelblich und hellrothe Sommerbirn
sorte, welche den Namen Cassolette führt, weil i
wie ein Räucherfaß formirt ist. Ihr Fleisch ist schm
zend, und voll gewürzhaften Saftes; und sie giebt d
Robine nicht viel nach, außer daß sie weich wird. E
bald sie reif ist, wird sie schwarz, und fault gern in d
Mitte an, daher sie bald gegessen werden muß. E
kömmt um die Mitte des Augusts.

5. La Clairville longue, die lange Dame. Eine sch
ne, große, lange Frucht, deren Schale, wenn sie reif i
ziemlich dick wird, an der Sonnenseite röthlich, an d
andern aber gelblichgrün aussieht. Ihr Fleisch ist m
gemein schmelzend, und voll gewürzhaften Saftes. E
wird ungefähr in der Mitte des Augusts reif, und m
grün genossen werden, weil sie, wenn sie gelb geword
mehligt ist. Zuweilen steckt sie sich bereits auf dem Ba
me an, besonders, wenn zu der Zeit nasses Wet
einfällt.

6. La Poire de rose, die Rosenbirne. Eine kurze ru
de Frucht, deren Stiel sehr lang und dünn ist, m
welche an der Sonnenseite etwas ins Rothe, an der a
den

dern aber ins Gelblichgrüne fällt. Ihr Fleisch bricht, und der Saft ist ziemlich gewürzhaft. Sie wird im Auguste reif.

7. La Poire de bouchet, eine große runde Birne, die an Form der Bezy d'Hery in etwas gleicht, und deren Schale mehrentheils ins Weiße fällt. Ihr Fleisch ist sehr weich und zart, und ihr Saft zuckersüß. Sie wird in der Mitte des Augusts reif.

8. La Poire de parfum, die wohlriechende Birne. Eine mittelmäßig runde Frucht, deren Schale etwas dick und rauh, von dunkelrother Farbe, und braungefleckt ist. Ihr Fleisch zerfließt, ist aber etwas trocken, und von einem aromatischen Geschmacke. Sie wird im Auguste reif.

9. Caillot rosat. Eine Art Birn, die sehr steinigt ist, und einen Rosengeruch hat. Der Baum trägt ein kleines rundes Laub, und hat eine gräuliche, mit weißeren Flecken gescheckte Rinde. Die Frucht kömmt der Messire Jean beynahe gleich, ist jedoch von Form etwas runder. Die Italiener nennen sie Pera del campo. Ihr Stiel ist sehr kurz, und da, wo er wächst, ist die Frucht wie ein Apfel ausgehöhlt. Ihre Schale ist rauh, und von brauner Farbe. Ihr Fleisch ist brüchig, und dessen Saft sehr angenehm. Sie wird ungefähr zu Ende des Augusts reif. Diese wegen ihres Geruchs sogenannte Rosenbirne ist nicht mit der wegen ihrer Farbe eben sogenannten Rosenbirne, welche Poire d'eau rose oder Epine rose heißt, zu verwechseln.

10. Grosse Mouille bouche, die große Wasserbirne. Eine große runde Frucht mit glatter grüner Schale. Ihr Stiel ist kurz und dick; ihr Fleisch schmelzend, und voll angenehmen Saftes. Sie wird ungefähr in der Mitte des Augusts reif.

11. Petite Mouille bouche, die kleine Wasserbirne, auch die Wasserbirne der Alten, welche von Farbe und Form mehrentheils als die vorige, nur daß sie nach dem

Stiel mehr zugespitzt, und auch etwas kleiner ist; allein ihr Fleisch ist viel schmelzender, und voll angenehmen Saftes. Der Baum trägt ungemein gern und stark. Sie wird ungefähr mit der vorigen reif.

12. Die Querschbirn. Sie hat ihren Namen daher, weil sie, sobald eine von dieser Frucht auf dem Baume reif ist, und durch den Wind, oder eine andere Gelegenheit, zur Erde fällt, solche alsdann in lauter Stücke zu springt. Es ist eine ziemlich große Frucht, von Form mehrentheils wie die vorige, nur daß sie an der Sonnenseite ins Gelblichgraue fällt. Ihr Fleisch ist weich und schmelzend, und hat einen angenehmen Saft und Geschmack. Sie wird ungefähr mit der vorigen reif.

13. Die Scheibenbirn. Eine mittelmäßige große Frucht welche beynahe als eine Bergamotte gestaltet, doch aber viel platter ist, wovon sie auch ihren Namen erhalten hat. Ihre Schale ist sehr eben, und an der Sonnenseite schön roth, an der andern aber strohgelb. Ihr Stiel ist kurz und dick; ihr Fleisch aber brüchig und voll köstlichen und angenehmen Saftes. Sie wird ungefähr zu Ende Augusts reif.

14. Die Blutbirn. Eine mittelmäßig längliche Frucht deren Fleisch durch und durch unvergleichlich roth ist, woher sie auch ihren Namen erhalten hat. Ihre Schale ist rauh, und an der Sonnenseite ganz dunkel, an der andern aber hellgrau. Ihr Fleisch ist weich, und ihr Saft zuckersüß. Sie steckt sich aber gern am Baume an, und wird schöner am Spaliere, als auf hochstämmigen Bäumen. Sie wird ungefähr zu Ende des Augusts reif.

15. Die Augustbirne. Ist unter den frühzeitigen für die größte, und schon in der Mitte dieses Monats zu genießen. Sie hält sich 8 Tage. Obschon ihr Fleisch um den Krips sehr steinig ist, so ist doch der Saft überflüssig und honigsüß; kömmt vom Baume grün, und wird nach ein Paar Tagen im Liegen gelblich.

16. La Figue musquée, Grand Muscat, Muscat rouge, Muscadille rouge, die große Muscatellerbirne. Man nennt sie auch La Bellissime. Sie reift in der Mitte des Augusts, und dauert 8 bis 14 Tage. Ist von vielem Safte, zartem Fleische und Muscatellergeschmack. Der Baum trägt oft und viel; die Frucht muß aber bey Zeiten genossen werden, weil sie sonst mehligt und teig wird. Die meisten tragen am Stiele kleine Knospen, zum Zeichen ihrer besondern Fruchtbarkeit, dergleichen man sonst nicht leicht finden wird. Sie ist auch unter dem Namen Vermillon bekannt, und wird als eine ziemlich grosse Birn, von länglicher Form, dickbäuchig, und nach dem Stiele zu dünner werdend, beschrieben. Ihre Schale ist schön glatt, von Farbe lieblich gelb, und an der einen Seite stark, auch manchmal fast ringsherum, Zinnoberroth, wovon sie den Namen Vermillon hat. Ihr Fleisch ist etwas weich und körnicht, doch aber auch mild genug, und voll Saftes, von süßem, lieblichen und angenehmen Geschmack.

17. La Poire de la Reine de France, Poire d'Ambre, Muscat Robert, Grand Muscat, Gros Musqué, la Princesse, Pucelle de Xaintogne, die Ambrabirne, Königinbirne, Marcipanbirne, Zuckerbirne. Wird in der Mitte des Augusts vom Baume genommen, und hält sich nicht lange. Ist eben nicht groß, von runder Form, und gegen den Stiel hin kurz gespitzt. Die Schale ist glatt, gelb, und gleichet der kleinen Muscateller sehr, außer daß sie viel größer ausfällt, und eine mehr hochgelbe Farbe hat, auch manchmal etwas röthlich ist; von reichem zuckersüßen Saft, etwas steinigten Fleische um den Krips, doch annehmlichen Geschmacke. Wenn sie sich nur ein wenig drücken läßt, ist sie weg zuessen, sonst wird sie teig. Sie ist indessen besser, als die Margarethenbirn. Die größte wiegt $2\frac{1}{4}$ Loth. Das junge Holz ist gelb, welches auch zu einem Kennzeichen dieser Sorte dient.

18. Bergamote, Pirum Bergomense, die Bergamotte, oder Bergamottbirne. Bey dieser Birne ist der Name merkwürdig, welcher türkisch, und eigentlich aus der verdorbenen Zusammensetzung zweyer türkischer Wörter entstanden ist, wovon das eine Beg, einen Fürsten, und das andere, Armoud, eine Birne bedeutet. Man sollte also diese sogenannte fürstliche Birne nicht Bergamotte, sondern Begarmoud, schreiben. Die Bergamottenbäume werden von vielen für zärtlich gehalten, und sind beschrieen, daß sie gar leicht vom Wurme, Brand und Krebse gefressen würden, welches aber nicht durchgängig mit der Erfahrung übereinstimmet. Man gebe ihnen nur ein mäßig gutes Erdreich, das nicht sandig oder steinigt ist, so werden sie nicht allein zu guten und ansehnlichen Bäumen heranwachsen, sondern auch einen besondern Reichthum an Früchten bringen. Jedoch ist nicht zu läugnen, daß sie vielen einheimischen Birnbäumen in der Dicke und Höhe nicht gleichkommen. Die zuerst hier zu beschreibende Sorte ist:

Bergamote d'été, die Sommerbergamotte. Pyrus fructu magno turbinato scabro, læte virente, punctis fulvis distincto, æstivo DUHAM. Einige Gärtner nennen sie Milan de Beuvriére. Ihre Jahrestriebe oder jährige Reiser sind dünn, von mittelmäßiger Länge, bey jedem Auge gebogen, wie mit Mehl bestreuet, röthlich und wenig getüpfelt. Die Augen oder Knospen sind dick, kurz, platt und eben, nicht gar spitz. Die Augenstützen sind dick und zimmetfarbig. Die Blätter sind theils wie ein Herz gestaltet, theils breit und rund am Ende, und gegen den Stiel spitzig. Der Rand ist hin und her gebogen oder gewunden, hellgrün, und wie mit Mehl bestreuet, ohne Auszackung, ausgenommen an der Spitze, wo man einige wenige nicht tiefe Zacken wahrnimmt. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Länge eines Blattes ist 3 Zoll; die Breite beynahe $2\frac{1}{2}$ Zoll. Weil der Stiel so lang ist, so bewegen sich die Blätter

von

vom geringsten Winde. Die Blühte hat über 1 Zoll im Durchmesser. Die Blumenblätter sind fast rund, etwas ausgehöhlt wie ein Löffel, und am Ende zerrissen, als wenn sie zerkäuet wären. Die Frucht ist dick, aufgeblasen, von eben der Gestalt wie die Herbstbergamotte. Ja, sie ist eher einer Renette, als einer Birne, ähnlich. Hoch ist sie fast 3 Zoll, und im Durchschnitte fast $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Beym Blühtauge ist sie etwas erhaben. Dieses hat in einer Vertiefung seinen angewiesenen Platz, deren Rand mit einigen Höckern besetzt ist. Der Stiel ist dick, grün, $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf dem Boden einer kleinen Höhle. Er ist so kurz, daß man sie selten dabey angreifen kann. Die Schale ist grob im Angreifen, von frischer grüner Farbe, mit grauen und gelben Puncten beworfen. Bisweilen ist sie an der Sonnenseite etwas roth gezeichnet. Das Fleisch ist halb butterhaft, schmelzend und brüchig. Hat man die Birnen nicht etwas früh gebrochen, da sie noch ein wenig grün gewesen, so können sie leicht teigicht werden. Der Saft, ob er wohl einen sehr erhabenen Geschmack eben nicht hat, so führt er doch eine feine angenehme Säure bey sich. Die Kerne sind klein, und öfters unzeitig. Die Reife dieser schönen Birne ist im Anfange des Septembers.

19. Muscat à longue queuë, oder Rousseline. Den ersten Namen hat diese Birne, wegen ihres gar außerordentlichen langen Stiels, und den zweyten, weil sie viel Aehnlichkeit mit der Rousselet hat, erhalten. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchig, und läuft gegen den Stiel spitzig zu; um das Auge aber, welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblich. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, grünlichgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und vielmals, hie und da, dunkelbraun oder schwarz gefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, etwas bisamhaften Geschmack, wenn

sie in gutem Boden wächst. Sie reift nach der Mitte des Augusts, und muß, wenn sie noch grünlich ist, weggegessen werden; denn wenn sie gelb wird, vergehet ihr Saft und ihr Muscatellergeschmack, und ihr gutes Fleisch wird abgeschmackt. Um den Krips hat sie, wie alle Muscateller, etwas Steine. Man muß sie nicht mit der Muscat fleuri verwechseln, welcher sie, dem ersten Ansehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleichet. Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs, und trägt reichlich.

20. La Poire d'oeuf, Poire ovale, die Eyerbir ꝛc. Eine mittelmäßig große Birne, von länglichrunder Form, wie ein Ey, woher sie auch ihren Namen hat. Ihr Stiel ist von mittelmäßiger Länge, und das Aug wenig oder nicht tief. Ihre Schale ist glatt, manchmal auch an der Sonnenseite etwas blaß-braunroth, oder gestreift. Ihr Fleisch ist etwas zartkörnicht, doch aber mild, schmelzend und saftig, von sehr lieblichem, angenehmen und etwas bisamhaften Geschmacke, welcher dieser Sorte eigen ist. Sie reift zu Ende des Augusts, und wird nicht so leicht teig, sondern dauert 3 bis 4 Wochen. Sie kömmt ursprünglich aus der Schweiz, und wird sonderlich in Basel häufig gefunden. Der Baum ist von gutem, starken Gewächs, wird groß, und ist sehr tragbar.

21. Cuisse Madame grande, Poire de Rives, Poire de Fulée, Cußmadam, Frauenschenkel, Pyrus fructu medio longissimo splendente, partim è viridi flavescente, partim obscure rubro, æstivo DUHAM. Einige nennen sie fälschlich Jargonelle. Sie ist der Beurré gris im Fleische, Safte und Geschmacke fast durchgehends gleich, nur daß sie frühzeitiger hervorkömmt, auch frühzeitiger vergehet. Ist sonst eine ziemlich große Birne, von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel zu, welcher lang ist, wird sie pyramidenförmig spitzig, ohne einen Bauch zu machen. Ihre Schale ist dick, von Farbe ziemlich grünlichgelb, und bräunlich gefleckt;

an

an der Sonnenseite aber ist sie dunkelbraunroth, und dabey mit groben hellbraunen Tüpfeln besprengt. Sie kömmt an Farbe und Form der Roussélet sehr gleich, ist aber größer. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch aber mild genug, voll Saftes, und von sehr lieblichem, etwas bisamhaften Geschmack, so daß sie eine von den besten Sommerbirnen zu ihrer Zeit ist. Sie wird gegen Ende des Augusts reif, und dauert 8 bis 14 Tage. Der Baum hat ein feines Gewächs; er trägt nicht früh, wenn er aber etwas zu Jahren gekommen, bringt er reichliche Früchte.

22. L'Amiré roux, Amiret roux, Admiret roux, le gros Oignonnet, Oignonnet musqué, Roi d'été, Roi roux, Poire de Chypre, Mouille bouche oder Coule soif, die große Zwiebelbirne, der Sommerkönig, das braune Wunder, die Cyperbirn, Junkernbirn. Ist mittelmäßig groß, rund, und um das Aug, so nicht tief ist, etwas platt; nach dem Stiele zu, welcher kurz, und ziemlich dick ist, wird sie ein wenig dünner. Ihre Schale ist glatt, von Farbe größtentheils roth, oder braunroth, und an der Seite, welche nicht gegen die Sonne gekehrt ist, etwas grün oder gräulichgelb, auch manchmal hin und wieder schwarz, oder schwarzbraun gefleckt. Ihr Fleisch ist derb und körnicht, doch aber voll Saftes, und von angenehmem, süßen, etwas bisamhaften Geschmack. Sie reift zu Ende des Augusts, und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. Der Baum treibt schönes starkes Holz, und ist, wenn er etwas zu Jahren gekommen, sehr tragbar.

23. Archiduc d'été, der Sommerherzog. Viele halten diese mit der vorigen für eine Frucht; allein, sie sind wirklich in allen Theilen sehr unterschieden. Dieses ist eine große, runde, und gelblichgraue Frucht, deren Schale ungemein fein und zart ist. Ihr Fleisch ist schmelzend, und hat vielen angenehmen Saft, und einen köstlichen Geschmack. Sie wird an einigen Orten

der Timpling genannt. Der Baum trägt ungemein gut, und die Frucht wird in der Mitte des Augusts reif.

24. La Poire royale, Muscat d'Août, Robine und Poire d'Averat, die Averatbirne, Augustmuscateller, Königsbirne. Letztern Namen hat diese Birne vermuthlich ihrer ansehnlichen Größe zu danken. Der Baum hat an Holz und Laub, einen gar schönen Wachsthum. Er wächst schnurgerade in die Höhe, hat lauter gesunde Zweige, die stark vom Moose befreyt, und so glatt sind, als wenn sie mit Fleiß polirt wären. Eine Unart hat er mit vielen Birnbäumen gemein, daß er nämlich spät anfängt Früchte zu bringen; denn man muß wohl 10 Jahre warten, ehe er solche nur zeigt. Damit geht es so zu: ein oder zween Zweige tragen Früchte, die übrigen Zweige haben nichts; nach ein Paar Jahren werden wieder ein Paar Zweige tragbar, da die andern noch immer ledig bleiben; dieses geht immer so fort, und es währet wohl 20 Jahre, ehe alle Zweige fruchtbar werden. Alsdann aber schlägt er nie fehl, und bleibt immer ein guter Baum. Diese wunderbare späte Fruchttragung rührt vermuthlich von seinem geilen Wachsthume her, indem er alle seine Kräfte und Säfte anwendet, ansehnlich Holz zu bekommen. Seine Jahresschosse sind ungemein dick und lang, graugrün, auch hin und wieder mit Puncten bestreuet. Die Augen oder Knospen sind lang und spitz, etwas vom Reise abstehend, und haben gut hervorstehende Augenhalter. Die Blätter sind $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ breit, an der Spitze etwas stumpf. Der Blätterrand ist wenig ausgezackt; an einigen ist die Kante ganz glatt. Die Adern sind weißlicht, und wohl zu sehen. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Blühte ist von außerordentlicher Größe, hat oft 2 Zoll im Durchschnitte, und die Blumenblätter haben eine Länge von $\frac{5}{4}$ Zoll, von Gestalt wie eine Maurerkelle, und sind nur wenig ausgehöhlt. Die Frucht gehört zu den Bir-

nen

nen erster Größe. Sie ist gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll dick. Beym Blühtauge, welches mit dem Rande des Kopfes fast gerade ist, wird sie nur ein wenig dünner, als in der Mitte; von der Mitte aber bis zum Stiele wird sie sehr dünn. Wo sie am dicksten ist, hat sie bisweilen einige Erhöhungen und Ausschweifungen, welches sie im Durchschnitte nicht recht cirkelrund macht. Der Stiel ist 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, und etwas krumm. Die Schale ist glatt und fein, von hellgrüner Farbe, mit vielen kleinen grauen Puncten belegt, und auf der Sonnenseite röthlich. In der Reife wird sie gelb. Das Fleisch ist weiß, brüchig und sehr mürbe. Der Saft ist in Menge vorhanden, von ungemeiner und angenehmer Süßigkeit, wie Honig. Die Kerne sind, in Proportion der Bienen, eben nicht groß, und das weiche Gehäuse fasset deren gar wenige in sich. Ihre Zeitigung und Reife ist am Ende des Augusts, oder im Anfange des Septembers. Wartet man mit dem Abnehmen länger, so wird sie überweich. Viele kann man sogleich vom Baum essen, oder sie werden nach ein Paar Tagen eßbar. Zum Backen ist sie ganz vortrefflich, geschält oder ungeschält; und die Bratbirnen davon sind dergestalt süß, daß sie auch die Speisen, damit sie gekocht werden, süß machen. In der Wirthschaft hat sie zu diesem Gebrauche ihres gleichen nicht.

25. Citron des Carmes, St. Madelaine Imperatrice. die Carmeliter-Citronenbirne, Kaiserin, Magdalenenbirne. Pyrus fructu medio turbinato, è viridi citrino, æstivo DUHAM. Ist eine mittelmäßig große Birne, von kurzer rundlicher Form; am Auge ein wenig platt; nach dem Stiele wird sie etwas spitzig. Ihre Schale ist sehr glatt, von blasser gelblichgrüner Farbe. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, saftig und von sehr lieblichem Geschmacke, wenn sie nicht zur Unzeit gepflückt wird; sonst wird sie gar leicht überreif, und sodann mehlig

lig und unschmackhaft; daher man sie gerade zu der Zeit pflücken muß, wenn ihre grüne Farbe gelb zu werden anfängt, und das Fleisch dem Daumen nachgiebt. Sie wird im Auguste reif, und dauert bis in den October. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr stark, weshalb er öfters nicht groß wird.

26. Epargne, Beau Present, Saint Samson, große Frühbirne. Ist eine große längliche Birne, von etwas ungleicher, schiefer Form, mit einem langen Stiele. Wenn sie reif ist, hat sie eine rothe Farbe; an der einen Seite aber ist sie manchmal grünlichgelb. Ihr Fleisch ist derb, saftig genug, und manchmal etwas sauern Geschmackes. Sie wird daher mehr ihrer Schönheit, als des Geschmackes wegen geachtet. Sie wird zu Ende des Augusts reif, und dauert 2 bis 3 Wochen.

27. Gros Blanquet, Grosse Blanquette, Musette d'Anjou, die Sackpfeife von Anjou. Ist die größte frühzeitige Sommerbirne, von kurzrunder Form; nach dem Stiele zu, welcher ganz kurz und dick ist, wird sie etwas dünner. Das Aug ist etwas tief innen, so wie auch insgemein der Stiel. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, gelb, zuweilen auch, doch selten, an der Sonnenseite etwas blaßroth. Ihr Fleisch ist etwas weich, jedoch mild, saftig, und von angenehmem zuckerhaften Geschmack, wenn sie nicht schon gar zu reif ist. Man muß sie vom Baume nehmen, wenn sie noch grün ist, sonst wird sie unter den Händen gelb und teig. Sie ist gegen Ende des Augusts reif, und dauert etwa 24 Tage.

28. Bon-chrétien d'été, Gratiole d'été, Brabantse Gratiole, Apothekerbirne, Bonchretienbirne, Canelle, Malvasierbirne. Pyrus fructu magno pyramidato-obtuso, paululum cucurbitato, glabro, flavo, æstivo DUHAM. Ist eine sehr große Birne, von etwas länglicher und höckerichter Form. Ihr Auge ist tief drinnen, und der Stiel ziemlich lang. Ihre Schale ist glatt, und,

wenn

wenn sie reif geworden, von blaßgelber Farbe, an der Sonnenseite aber auch öfters etwas röthlich, und zuweilen hie und da schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist nicht derb, auch nicht leicht schmelzend, aber mild genug, voll Saftes, und, wenn sie recht reif ist, von zuckersüßem, feinen, gewürzhaften Geschmack, eben als ob sie mit Zucker und Gewürz eingemacht wäre. Sie bekömmt aber diesen Geschmack nicht in jedem Boden und Orte, sondern fast nur allein in einer fruchtbaren, sandigen oder kiesigen Erde, sonderlich aber in einem mit Schutt vermischten Boden: auch wächst sie am besten hinter den Häusern, in Städten. Der Baum hat wenig Laub; seine Blätter sind flach, und am Rande gewölkt. Er treibt wacker Holz, welches aber krumm unter einander wächst. Wenn er zu Jahren kömmt, trägt er sehr wohl.

29. Citron de Sirene. Ist eine Birne von mittelmäßiger Größe, von etwas länglicher Form, und gegen den Stiel zu wird sie dünner. Ihre Schale ist glatt, wenn sie reif geworden, citronengelb, und mit feinen braunen Tüpfelchen besprengt. Ihr Fleisch ist mild, derb und saftig genug; von ziemlich-lieblichem, aber nicht hochfeinem Geschmacke; überdem wird sie auch, wenn sie etwas überreif geworden, sogleich mehligt. Sie ist eine der ersten reifen Sommerbirnen, indem sie insgemein mit der kleinen Muscatellerbirn zu gleicher Zeit kömmt. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

30. De Mon Dieu. Ist eine schöne gelbrothe saftige Birne. Der Baum trägt häufig, und die Frucht wird nach und nach auf demselben reif. Sie erfodert einen gewissen Grad der Wärme, die in Deutschland nicht alle Sommer kömmt, daher sie in gewissen Jahren nicht völlig reif wird. Daneben scheint sie auch eine gewisse Abwechslung dieses Grades zu verlangen, die in Deutschland merklicher, als in Frankreich vorfällt. Ihre Fruchtbarkeit ist zu bewundern, und soll auch die Gelegenheit zu

ihrem

ihrem Namen gegeben haben. Denn, als sie der König von Frankreich zum erstenmal gesehen, und mehr Früchte als Blätter am Baume gefunden, ist ihm das Bewunderungswort: Mon Dieu! in den Mund gekommen. Da sie nun noch keinen eigenen Namen gehabt, hat ihr der Gärtner diesen beygelegt. Sie ist von mittlerer Größe, die Gestalt sehr regelmäßig, und wohl geformt; und die Farbe lieblich, gelb und roth. Der Baum fängt zeitig an zu tragen, und vielfältig an den Spitzen der Zweige; daher sich ein Gärtner, der sie am Spalier findet, mit Beschneiden in Acht nehmen, und lieber solange warten muß, bis er die Blühtaugen mit Gewißheit unterscheiden kann.

31. L'Epine d'été, der Sommerdorn. Eine große lange Frucht, mit einer glatten grünen Schale. Ihr Fleisch zerfließt, und ist etwas aromatisch. Sie wird ungefähr zu Anfang des Septembers reif.

32. Orange Tulipe. Eine große runde Birne, welche an der Sonnenseite sehr roth, an der andern aber grünlich ist. Ihr Fleisch ist etwas steinigt, und nur halb brüchig, hat aber dennoch einen sehr angenehmen Geschmack. Sie wird ungefähr mit der vorigen reif.

33. Orange musquée d'été, Orange commune, Orange petite, Orange ronde, Orange grise, Orange verte. Ist eine mittelmäßig große Birne, insgemein rund, selten aber etwas, und öfters gar nicht länglich. Das Aug sitzt gar nicht tief innen, und der Stiel ist kurz. Ihre Schale ist ein wenig rauh, und wenn sie zu Anfange des Sept. reif geworden, gelblichgrün, auch an der Sonnenseite durchgehends viel braunröthlich; öfters aber hat sie auch hie und da schwarze oder braunschwarze Fleckchen. Ihr Fleisch ist derb, saftig, und von stark bisamhaftig, ziemlich angenehmem Geschmacke. Sie dauert 24 bis 30 Tage. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark, wenn er etwas zu Jahren gekommen.

34. Chair à Dame, (Einige schreiben Chère Adame) Chair à Fille, Poire de Prince d'été, Rousselet d'Anjou, Milan rond. Maderabirne, Pyrus fructu medio pyriformi, hinc melino, inde dilutius rubente, æstivo DUHAM. Ist eine Birne von mittelmäßiger Größe, etwas länglich, aber nach dem Stiel zu wird sie sehr dünn; um das Auge, welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas platt. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, gelblich, an der einen Seite aber schön roth. Sie kömmt, der Größe, Form und Farbe nach, mit der Rousselet sehr überein. Ihr Fleisch ist mild, etwas körnigt, saftig, und von sehr lieblichem angenehmen Geschmacke. Sie reift zu Anfange des Sept. und dauert nur 14 Tage. Der Baum trägt stark, und hat ein feines Gewächs.

35. Petit Blanquette, Poire à la perle, die kleine Blankette, frühe Zuckerbirne, Honigbirne, Perlbirne. Pyrus fructu minimo, elenchi forma, glabro, ex albido flavescente, æstivo DUHAM. Ist eine kleine Birne, etwas länglich, und fast eyrund, um das Auge aber, welches nicht tief innen steckt, etwas platt. Der Stiel ist kurz, und nach Proportion der Frucht ziemlich dick. Ihre Schale ist glatt, gelblich, und meistens grün. Ihr Fleisch ist körnicht, doch mild und saftig, und von sehr lieblichem Geschmacke. Sie wird zu Anfange des Sept. reif, und dauert 2 bis 3 Wochen.

36. Double fleur et fruit, englische Königin. Dieser Baum hat vor allen andern Birnbäumen das Besondere, daß er zweymal im Jahre blühet, und reife Früchte bringt. Wenn die erste Blühte, wie sonst gewöhnlich, aus ordentlichem Trageholze zum Vorscheine gekommen, abgefallen und angesetzt, so kömmt die andere auf der Spitze der Schößlinge, die im Frühjahre getrieben, auf eben den Zweigen, (aber nicht auf Trageholz) zum Vorscheine, und setzet an. Die erste Frucht hat die Form einer proportionirlichen Birne, wird zu Anfange des

Sept.

Sept. reif, dauert aber nicht lange, und ist von recht gutem, derben, körnichten und milden Fleisch, reichlichen Saft, und delicaten Geschmack. Die andere Frucht folgt im October, ist ziemlich groß, von etwas länglicher bauchigter Form, wie eine Gurke; nach dem Stiele zu wird sie etwas dünner, läuft aber nicht spitzig zu. Ihr Auge ist nicht tief, und ihr Stiel mittelmäßig lang; jedoch fallen die Früchte an dem nämlichen Baume theils kürzer, theils länger aus. Wenn sie reif geworden, hat sie eine glatte citronengelbe Schale, welche blaßzimmetfarbig getüpfelt, und auch wohl hie und da gefleckt ist.

37. Bergamote d'automne, Herbstbergamotte. Pyrus fructu magno turbinato-compresso, partim flavescente, partim dilute rufescente, autumnali DUH. Die Jahrestriebe sind kurz, sehr dick, von hellgrauer mit Grün vermischter Farbe, mit sehr kleinen Puncten bestreuet, und mit feiner Wolle überzogen. Selten kann man mehr als 1 Pfropfreis davon machen. Die Augen sind dick, rund, lang, sehr spitz, und vom Zweige weit abstehend. Ihre Träger sind fast ganz plan und eben. Die Blätter sind 3 Zoll lang, und über 1½ Zoll breit, weißgrün, mit feinem Schimmel überzogen. Die Auszackung ist fast unmerklich. Der Rand krümmet und windet sich, und macht eine Schlangenlinie. Der Stiel ist ¾, an mittelmäßigen Blättern aber 2 Zoll lang. Die Blühte hat etwas über 1 Zoll im Durchmesser, und ist wohl geöffnet. Die Blumenblätter sind länglich, fast ganz eben und platt. Die Frucht ist dick beym Blühtauge gedrückt, wie eine platte Kugel. Sie hat 2½ Zoll im Durchmesser, und ist fast eben so hoch; bisweilen größer, bisweilen kleiner, nachdem das Erdreich ist, oder darnach der Baum voll sitzt. Jedoch sind die kleinen Stücke von eben solcher Güte, als die großen. Steht der Baum im sandigten oder sehr dürrem Erdreiche, so finden sich oft Steine in der Frucht.

Das

Das Blühtaug ist klein, und sitzt in einer glatten Vertiefung. Bisweilen ist das Aug seiner Ausschnitte, oder der 5 dicken Kelchblätter schon beraubt. Der ziemlich dicke Stiel, welcher nicht viel über ½ Zoll lang ist, sitzt gleichfalls in einer kleinen Vertiefung oder Grube. Die Schale ist grob und etwas rauh, von Farbe grün, mit grünen Stippen beworfen. Sie wird in der Reife gelb. An der Sonnenseite ist sie roth. Das Fleisch ist butterhaft und schmelzend. Der Saft ist lieblich, zuckersüß, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem und sehr erfrischendem Geschmacke. Die Kerne sind hellbraun, von gehöriger Dicke, länglich, und am Ende sehr spitz. Die Zeit ihrer Reife ist im Oct. Nov. und noch später; sie muß aber schon im halben September vom Baume genommen werden, sonst wird sie zubald teigigt. Diese Birne liebt, um recht schmackhaft zu werden, einen guten sandigen, und keinen nassen Boden; auch sind die grünen insgemein die besten, und die röthlichen öfters unschmackhaft, indem sie insgemein von einem nassen oder kalten Boden roth werden.

38. Orange rouge d'été, Orange d'ecarlate, Musqué d'été rouge, rothe Orangebirne. Eine vortreffliche Birne von Ansehen und Gestalt; an der einen Seite sehr hellroth, wie Corallen, und viel schöner, als die grüne Orange, von sanftem Fleische, ohne Stein, von gutem Safte und Geschmacke. Die Schale kömmt einer Citronenschale fast bey. Sie wird in der Mitte des Sept. reif, und dauert nicht über 24 Tage.

39. Poire de Demoiselle, Poire de vigne, la longe Queuë d'Anjou, Jungfernbirne. Eine schöne längliche und große Frucht, deren Schale sehr fein und glatt, an der Sonnenseite unvergleichlich dunkelgelb und roth, an der andern aber grünlichgelb ist. Ihr Stiel ist ziemlich lang und stark. Ihr Fleisch ist weder zu weich, noch zu hart, und voll von angenehmem, etwas muskusartigem Safte und Geschmacke. Sie wird in der Mitte

des Sept. reif, und hält sich 3 bis 4 Wochen. Der Baum trägt eben nicht fleißig, die Frucht aber wächst desto schöner und größer.

40. Blanquette à longue queuë, Sucrée blanche d'été, die langstielige oder weiße Zuckerbirne. Ist eine mittelmäßige Birne, von kurzer Forme, bauchig, und nach dem Stiele zu kurzgespitzt. Ihre Schale ist glatt, weiß oder gelblichweiß, und an der Sonnenseite manchmal etwas blaßröthlich. Ihr Fleisch ist einigermaßen fest, aber voll Safts, und von lieblichem zuckersüßen Geschmacke. Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar. Sie wird um die Mitte des Sept. reif, hält sich aber nicht über 14 Tage. Man verspeist sie also am besten, wenn sie nur gelb wird, und noch etwas härtlich ist.

41. L'Azerolier Poirier, die Hambuttenbirne, Lazorolenbirne oder Mispelbirne. Pyrus Polwilleriana J. B. *hist.* I. 59. Pyrus (irregularis) foliis ovatis, acute serratis, floribus cymosis. Herr v. Münchhausen giebt im 3. Th. des Hausvaters S. 333. zuerst von dieser Birnart eine vollständige Beschreibung, und Dühamel hat sie im Traité des arbres fruitiers, Th. I. S. 327. unter andern Azarolen angezeigt. Der Stamm und das Holz gleichen dem Apfelholze. Er treibt wenige, kurze und ziemlich starke Aeste. Die äußere Rinde ist braun, glatt, und am jungen Holze etwas wollig. Die Knospen sind röthlich, und kommen denen von den Mispeln nahe. Die Blätter sind groß, 5 Zoll lang, und 3 Zoll breit, oval, am Rande mit scharfen, langen, unordentlich gezahnten, sägenförmigen Einschnitten versehen, auf der obern Fläche dunkelgrün und glänzend, auf der untern aber mit einem weißen wolligen Wesen überzogen. Die ebenfalls wolligen Stiele haben 1 Zoll Länge. Sie sind dem Apfellaube sehr ähnlich, nur mehrentheils wie eine Rinne oder Beutel gefaltet, und kommen aus ihren Knospen büschelweise hervor. Die Blumen er-

scheinen

scheinen aus den schon in dem Jahre vorher gebildeten Knospen büschelweise, wie die übrigen Birnblumen, an ästigen in Gabeln getheilten Stielen. Die Blühtblätter sitzen am Anfange der Stiele, und sind beynahe $\frac{1}{2}$ Zoll lang, schmal, fadenähnlich und wollig; sie fallen in der Folge ab. Die Blumendecke ist, wie an den Birnen, einblättrig, fünffach getheilt, in den Einschnitten ausgehöhlt, und nicht abfallend. Aeußerlich ist sie mit den 1 Zoll langen Stielen zugleich mit weißer Wolle reichlich überzogen. Die Blume hat 5 länglich ovale ausgehöhlte weiße Blätter, welche zwischen den Einschnitten der Blumendecke heraus wachsen. Zwanzig dünne pfriemenförmige Staubfäden gehen aus dem Grunde der Blumendecke, sind kürzer als die Blumenblätter übergebogen, und mit länglichen, in die Höhe gerichteten, zweyfurchigen gelben Staubbeuteln versehen. Die Frucht wird im September reif. Sie ist länglich, und fast oval wie eine Birne gestaltet, oben rund und platt, und nach dem Stiele hin zugespizt. In Absicht ihrer Größe fallen sie noch kleiner, als die kleinen Muscatellerbirnen aus; und die äußere Schale ist glatt, auf der Sonnenseite roth, sonst aber gelbröthlich. Das Aug ist klein. Das Fleisch ist gelblich, mehligt, mit vielen Steinen versehen, von süßem, nicht erhabenem Geschmacke. In der Mitte desselben finden sich 4 bis 5 häutige Höhlen, in deren jeder 2 längliche schwarzbraune Kerne, wie bey den Birnen gestaltet liegen. Die Fortpflanzung der Bäume geschieht durch das Pfropfen auf Birn = und Weißdornstämme. Sie wachsen ziemlich in die Höhe; hochstämmige Bäume aber wollen nicht tragen, und man muß sie daher am Spalier oder als Zwergbäume ziehen. Unsere Winter vertragen sie gut, und empfehlen sich mehr ihrer Seltenheit wegen, und weil sie gleichsam das Mittel zwischen den Birnen, Weißdorn und Mispeln sind, als wegen des Nutzens.

42. Beurré blanc, Poire Monsieur, Poire à courte queuë, Poire St. Michel, Poire de neige, la bonne Ente, Citron de Septembre, Carlisle, Valencia, die weiße Butterbirne, Herbstcitronenbirne, St. Michaelisbirne, Schneebirne. Der Baum ist von ungemein lebhaftem Ansehen, wächst sehr hoch, gerade, holzreich. Die Früchte desselben werden von den Winden nicht leicht abgeworfen, und diese bringt er meist alle Jahre in Menge, weil seine Fruchtbarkeit mit seinen übrigen Tugenden übereintrifft. Es ist also rathsam, ihn hochstämmig zu ziehen. Er trägt bald, gleich im dritten oder vierten Jahre nach dem Pfropfen, und ist es ihm gleich, ob man ihn auf Kern- oder Quittenstämme pfropfe. Man kann alles aus ihm ziehen. Am Gelände der steht er schön, und bekleidet eine Wand, wie kein anderer Baum. Zu Pyramiden schickt er sich ganz unvergleichlich, wie auch zu allen andern Gestalten. Seine Jahrsschosse sind dick und stark, bey jedem Knoten oder Auge etwas gebogen, doch nicht so stark, wie an der nachher zu beschreibenden grauen Butterbirne, von Farbe hellgrau auf Kernstämmen, roth aber auf Quittenstämme gepfropft, nebst einigen grünen Flecken unter den Augen hin und wieder getüpfelt. Die Augen oder Knospen sind rund, kurz, spitz, am Fuße dick, und stehen vom Zweige ab. Die Augenträger sind sehr dick und erhaben. Die Blätter sind groß und schön, hellgrün, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, ordentlich ausgezackt, aber nicht tief. Die von mittlerer Größe sind sehr fein ausgezackt. Sie winden sich etwas unterwärts, und 43
sind am Ende ungemein spitz, daß auch einige den Weidenblättern sehr ähnlich sehen. Der Stiel ist fast $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Blühte hat über $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitte. Die Blumenblätter sind länglich, und wie ein Löffel ausgehöhlt. Die Frucht ist sehr dick, indem sie wohl 3 Zoll hoch, und im Durchmesser eben so breit ist. Gewöhnlich aber ist sie ein wenig höher, als breit. Ihre

Gestalt

Gestalt kömmt der runden am nächsten. Das Blühtaug ist klein, und hat seinen Sitz in einer eben nicht breiten und tiefen Höhle. Der Stiel ist sehr dick, nur ½ Zoll lang, und sitzt mitten in einer engen Vertiefung, deren Rand öfters mit Erhöhungen und Falten besetzt ist, welche ziemlich tief sind. Bisweilen hat diese Birne eine etwas verlängerte Gestalt. Am dicksten ist sie gegen das Blühtauge, ungefähr um den 3ten Theil ihrer Länge. Die beyden andern Drittheile werden gegen den Stiel zu immer dünner, dergestalt, daß sie da, wo sie am dünnsten ist, nur etwas über 1 Zoll im Durchschnitte hat. Die Schale ist grünlich, und wird im Reifen citronengelb. Diejenige Seite, welche gegen die Sonne gekehrt gewesen, ist schön lebhaft roth. Das Fleisch ist sehr butterhaft, und ungemein parfümirt in trocknen Jahren, wenn man sie nur nicht hat überreif werden lassen. Ist aber der Sommer naß, so ist sie schlecht, und hat außer ihrer Schmalzigkeit eben nichts Angenehmes bey sich. Der Saft ist zuckersüß, bisweilen sehr erhaben, von gewürzhaftem Geruche. Ihre Kerne sind nicht alle von einerley Größe und Gestalt, indem einige breit, andere lang sind. Ihre Reife ist im October. Sie kömmt zwar zugleich mit der Beurré gris, dauert jedoch einige Wochen länger. Man muß sie nie nach der Beurré gris essen, sonst verliert sie alle Annehmlichkeit, und schmeckt wässerig. Es ist überhaupt sehr schwer, den wahren Zeitpunct ihrer Güte ausfindig zu machen, weil sie gar nicht dauerhaft ist, und gar zu geschwind vergehet.

43. Beurré gris oder verd, Poire de Vendome, graue oder grüne Butterbirne. Pyrus fructu maximo ovoidali acuto cinereo (aut viridi aut rubente) autumnali DUHAM. Der Baum ist unter allen Birnbäumen der unansehnlichste, man mag entweder sein Holz, oder Blätter, oder Wachsthum betrachten. Hochstämmig wird er nicht groß, sondern wächst mit schwachen niederhängenden Zweigen. Die Rinde ist überall ungerade, wie

geborsten; und wenn er alt wird, so stirbt nach gerade ein Zweig nach dem andern ab. Jedoch ist er von ungemeiner Fruchtbarkeit, nimmt mit allerley Land vorlieb, und läßt alles aus sich ziehen; außer daß er sich nicht wohl zu Pyramiden schickt, indem er schwach belaubt ist. Er dient sonst zu allen Auslagen, sogar an die Mitternachtseite. Es ist ihm auch gleich, man pfropfe ihn auf Quitten- oder Kernstämme. Seine Jahrestriebe sind dick und lang, bey jedem Knoten oder Auge stark gebogen, mit sehr kleinen Puncten getüpfelt, an der Sonnenseite hellbraunroth, an der Schattenseite wie mit einer grauen dünnen Haut überzogen. Die Augen oder Knospen sind unten am Fuße dick, etwas länglich, vom Zweige abstehend, und werden von dicken Augenstützen oder Knospenhaltern getragen. Die Blätter sind groß, breit, und gegen den Stiel etwas rund, unordentlich und nicht gar tief ausgezackt. Der Rand windet sich hin und her, und das ganze Blatt krümmt sich etwas unterwärts. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Länge der Blätter ist fast 4 Zoll, und die Breite $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll. Die Blühte hält $1\frac{1}{4}$ im Durchmesser. Die Blumenblätter sind $\frac{3}{4}$ Zoll lang, $\frac{1}{2}$ Z. breit, und werden gegen den Kelch viel schmäler. Es giebt darunter viele sechs- bis siebenblätterige Blumen, da andere Birnblumen nur aus 5 Blättern bestehen. Die Frucht ist sehr dick, indem sie oft 3 Zoll im Durchschnitte hat, und $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll hoch ist, von elliptischer oder verlängerter eyrunder und zugespitzter Gestalt. Sie wird allmählig gegen den Stiel dünner, woselbst sie sich mit einer Spitze endiget, so wie sie von der Mitte gegen das Blühtauge gleichfalls dünner wird. Der 1 bis 2 Zoll lange Stiel ist bey seinem Ursprunge etwas fleischig. Das Blühtaug hat seinen Sitz in einer glatten und weiten Höhle. Die Schale ist ziemlich fein und glatt, obwohl nicht so, wie an der Beurré blanc; von Farbe entweder grau oder grün, an der Sonnenseite aber roth. Dieser Unterschied

der

der Farbe verursacht nicht eben 3 Arten der Beurré gris, wie einige wollen, als wenn es eine graue, grüne und rothe Butterbirne gäbe; nein, es ist eine einzige und eben dieselbe Butterbirne, woran sich die Farbe ändert, nachdem das Erdreich, ihr Stand, Wartung und andere Umstände beschaffen sind. Junge und lebhafte Bäume, auch die, so auf Kernstämme gepfropft sind, bringen gewöhnlicherweise graue Früchte. Bäume auf Quittenstämme gepfropft, von mittelmäßiger Kraft und Lebhaftigkeit, bringen grüne hervor. Matte und schwache Bäume, oder die in einem sehr trocknen Lande stehen, und einen sehr warmen Stand haben, tragen rothe Früchte. Bisweilen bringt eben derselbe Baum Früchte von dreyerley Farben hervor, nachdem er etwa Zweige von verschiedener Stärke und Mattigkeit hat, diesen mannigfaltigen Farbenunterschied an der Frucht zuwege zu bringen. Das Fleisch ist weißgelb, fein, leckerhaft, schmelzend und sehr butterhaft, ohne jemals dem Teigwerden unterworfen zu seyn. Der Saft ist in grossem Ueberflusse vorhanden, zuckersüß, und mit einer feinen und erhabenen angenehmen Säure vermischt. Die Kerne sind schwarzbraun, eben nicht groß, länglich und sehr spitz. Ihre Zeitigung, da sie vom Baume genommen werden muß, ist am Ende des Sept. oder im Anfange des Octobers. Nach etwa 14 Tagen ist sie reif. Zu beklagen ist es, daß alsdann auch die Fäulniß mit ihr gar zu nahe zusammengränzet. Man muß sie daher bald genießen, oder zu einem andern beliebigen Gebrauche bestimmen. Einige Stücke kann man, um sie länger aufzubehalten, auf dem Baume sitzen lassen, bis sie von selbst abfallen. Der Baum kömmt zwar bey uns in seiner Jugend in einem jeden Erdreiche gut fort, und ist, nachdem er zur gehörigen Größe gediehen, (welches, von der Pfropfzeit an, wohl 18 bis 20 Jahre währet) noch fruchtbar genug; allein man kann es demselben doch abmerken, daß er hier zu Lande sein rechtes Vater-

land nicht habe. Denn er wird nicht nur sehr oft von der unheilbaren Krankheit des Krebses angefochten, sondern erlangt auch überhaupt weder die Größe, noch das Alter unserer einheimischen Birnbäume. Seine Früchte sind dabey dem Abfallen, wenn starke Winde wehen, allzusehr unterworfen. Daher dann viele anrathen, daß man die grauen Butterbirnbäume lieber zu niedrigen, als hohen Stämmen ziehen solle.

44. Rousselet de Rheims, Gros Rousselet, kömmt grün im September vom Baume, und wird im Liegen gelb. Das Fleisch ist mürb und brüchig, hat etwas Mark, aber doch Saft genug, der auch ziemlich süß ist. Quintinye sagt, daß sie ihre Reife eben so, wie die Bergamotte, durch eine kleine Feuchtigkeit an der Schale zu erkennen giebt. Die besten, größten und schmackhaftesten wachsen um Rheims, in Champagne, wo sie viel gedörret, und auch in Zucker eingemacht, und weit und breit versendet wird.

45. Poire d'Amiral, die Admiralbirne. Ist eine ziemlich große Birne, von mehr platter als langer Forme. Wenn sie recht reif geworden, ist sie insgemein braunröthlich, manchmal auch wohl graulich. Ihr Fleisch ist mild, und, wenn sie in einem guten Boden wächst, von angenehmem Geschmacke. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt sehr wohl.

46. Ananasbirne. Ist eine ziemlich große runde Birne. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, gelblich, auch grob dunkelgrün punctirt, und manchmal, jedoch selten, hie und da braungefleckt. Ihr Fleisch ist derb, doch voll Safts, und schmelzend, von angenehmem etwas bisamhaften Geschmacke.

47. Melonenbirne. Ist eine mittelmäßige Birne, von länglicher Forme. Wenn sie reif ist, hat ihre Schale eine grünlichgelbe Farbe, wobey sie mehr oder weniger dunkelbraun, oder schwarz gefleckt ist, daher sie ein schlechtes Ansehen hat. Ihr Fleisch ist ein wenig derb

und körnicht, auch saftig und schmackhaft genug, aber nicht hochfein.

48. Fondante de Brest, Beurré hatif, Beurré d'Août ronde, Inconnue cheneau, Franc royal d'été, Gros Micel d'été, doppelte französische Canelbirne, ist sehr groß, von kurzer dickbäuchiger Forme, und nach dem Stiele, welcher kurz ist, läuft sie kurzgespitzt zu. Ihre Schale ist glatt, dick, und, wenn sie reif ist, gelblich, mit bräunlichen Puncten, und manchmal auch Flecken. Zuweilen ist sie auch röthlich. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, doch mild, saftig, und vom sehr angenehmen lieblichen Geschmacke.

Die sogenannte einfache französische Canelbirne ist von der vorigen nur darin unterschieden, daß sie etwas kleiner ausfällt.

49. Poire sans peau d'été, Fleur de Guigne, Roussélet hatif, die Birne ohne Schale, die frühe Roussélet. Ist eine mittelmäßig große Birne, von länglicher nicht gar bäuchiger Forme. Ihr Stiel ist dünn, und ziemlich lang. Ihre Schale ist sehr glatt und dünn, wovon sie auch ihren Namen bekommen hat. Von Farbe ist sie blaßgrünlich gelb, und vielmal mit kleinen blaßzimmetfarbigen Flecken besetzt; manchmal fällt sie auch an der Sonnenseite etwas hellröthlich aus. Ihr Fleisch ist zart, etwas körnicht, und voll angenehmen hochfeinen Geschmacks. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist nach seiner Art dadurch kenntlich, daß die jungen Schossen, wie an der Brüßler Birne, krumm und unterwärts gebogen wachsen, aber gelblicher sind. In einem guten und fruchtbaren Jahre wird die Frucht ziemlich groß.

50. Poire sans Pepins, Birne ohne Kerne. Ist eine ziemlich große Birne, von sehr länglicher Forme, und von Gewächse etwas schief und eckig. Ihre Schale ist ein wenig rauh, und in einem grünlichen Grunde braunzimmetfarbig getüpfelt und gefleckt, so daß sie in der Ferne ganz braun aussiehet. Ihr Fleisch ist etwas kör-

nicht, doch mild genug, voll Safts, und von sehr lieblichem Geschmacke; sie ist aber von kurzer Dauer. Innenher hat sie ein sehr kleines Kernhaus, und insgemein keine Kerne, wovon sie dann auch ihren Namen hat.

51. Muscat fleuri, Muscat à longue queuë d'automne, die blühende Muscate, die Herbstmuscate mit dem langen Stiele. Ist eine herrliche runde Birne, von mittelmäßiger Größe, deren Schale glatt, und größtentheils dunkel- oder braunroth, an derjenigen Seite aber, welche nicht gegen die Sonne gekehrt ist, manchmal etwas gelblich. Dem ersten Ansehen nach kömmt sie der Roussseline oder Roussselet ziemlich gleich; doch ist ihr Stiel viel länger. Ihr Fleisch ist ungemein zart und von angenehmem Geschmacke. Sie wird ungefähr in der Mitte des Octobers reif.

52. La Mansuette. Eine Frucht, welche der Winterbonchretien sowohl in Ansehung der Frucht, als auch des Holzes und der Blätter des Baums sehr ähnlich ist, nur daß sie ein kleineres Aug hat. Ihr Fleisch ist halbbrüchig, und hat einen angenehmen Geschmack.

53. Clareten-Birne. Ob der Name dieser Birne von dem französischen Worte Clairet (röthlicher Wein) herkomme, weil sowohl die Birne, als das Holz des Baums demselben in der Farbe ähnlich ist, will ich nicht behaupten, indem sie wohl schwerlich ihren Ursprung aus Frankreich genommen hat, sondern deutscher Herkunft ist; es müßte dann ein alter ehrlicher Deutscher, dem der Clairet-Wein wohl geschmeckt, ihr diesen Namen beygelegt haben. Der Baum hat gewöhnlich einen sehr schlanken und hohen Wachsthum. Seine Fruchtzweige sind sehr rauh und knotig. Denn die Birnen, nachdem sie vom Baume genommen sind, lassen allemal an dem Orte, wo sie ihre Nahrung geschöpft haben, einen starken Höcker hinter sich. Sonst verdienen diese Bäume wegen ihrer Fruchtbarkeit kein geringes Lob, und gerathen

auch

auch in unsern Gegenden nach Wunsch. Seine Jahrstriebe sind kurz, von mittelmäßiger Dicke, von Farbe dunkelroth, so dem Blute fast ähnlich ist, und dergleichen man bey keinem andern Birnbaume mehr antrifft. Sie haben dabey die Unart, daß die Nebenzweige allemal stärker treiben, als die mittelsten. Die Spitze ist mehlicht und getüpfelt. Die Augen oder Knospen sind dick, kurz, unten breit, und stehen etwas vom Reise ab. Die Blätter sind $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Z. breit, und wenig ausgezackt. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Z. lang. Die Blühte hält über 1 Zoll im Durchmesser. Die Blumenblätter, welche wie ein Löffel ausgehöhlt sind, sind 1 Z. lang und $\frac{1}{2}$ Z. breit. Die Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll im Durchschnitte breit, und $2\frac{1}{2}$ Z. hoch. Sie ist sehr geneigt, sich mehr zu einer runden als länglichen Gestalt zu bilden; ja sie ist fast mehr einem Herze ähnlich. Wenn sie auf einem zu feuchten oder magern Erdreiche wächst, so ist ihre Figur auch sehr unordentlich, und mit tiefen Narben und Höckern verunstaltet. Das Blühtaug sitzt in einer weiten Grube, so wie der Stiel in einer kleinen Vertiefung. Letzterer ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang. Unweit der Frucht wird er außerordentlich dick, und bekömmt daselbst einen starken Knoten. Das übrige des Stiels ist auch wie geschwollen. Die Schale ist etwas grob, jedoch nicht sehr hart. Zur Grundfarbe dient ihr ein gemeines Gelb, und nach der Mittagsseite wird sie etwas röthlich. Dabey ist dieselbe mit vielen dunkelbraunen Puncten bezeichnet. Die Krüppel aber und Mißgeburten, worin diese Birne häufig ausschlägt, weichen eben so sehr von der Farbe als Gestalt ab. Das Fleisch ist weiß, fest und körnig, und gehört zu den brüchigen. Der Saft ist in Menge vorhanden, welcher beym ersten Anbiß einen süßen Geschmack zu verursachen scheint, in dem fernern Genusse aber ziehet er die Kehle etwas zusammen, und stopfet. Sie dienen also nicht zu Tafelbirnen und zum Rohessen. Die Kerne sind mittelmäßi-

telmäßiger Größe, und von dunkelbrauner Farbe. Ihre Zeitigung ist zu Ende des Sept., ihre Reife aber fällt in die Mitte des Octobers, und kann noch 4 Wochen dauern, ehe man sie zum häuslichen Gebrauche anwendet. Ihr Gebrauch ist zu Senf- oder Sülzebirnen. Weil um die Jahrszeit, da sie reif ist, es schon etwas kalt zu werden anfängt, so kann die Senfbrühe von den ersten Birnen, die bey warmer Witterung leicht verdirbt, noch einmal gebraucht, und über frische Birnen gegossen werden.

54. Beurré roux, Beurré d'or, Beurré d'Anjou, Beurré d'Amboise, Isambert le bon, Gisambert, große Jsambert. Eine treffliche Birne von feinem Fleische, gutem Safte und herrlichem Geschmacke; nur ist sie etwas steinigt, und wird, wenn sie lange liegt, runzlig. Sie wird zu Anfange des Oct. reif, und hält sich bis in den Febr.

55. Kleine Jsambert, kömmt der Beurré gris am Fleische, Safte und Geschmacke bey. Sie reift zu eben der Zeit mit der vorigen, und hält sich eben so lange.

56. Poire de mercier, die Krämer- oder Hökerbirne. Eine große lange Frucht, welche, wenn sie reif ist, an der Sonnenseite braunroth, an der andern gelblichgrün wird. Ihr Fleisch ist fest, und ihr Saft und Geschmack herb, und taugt fast nicht zum Essen, es sey dann, daß sie sich angesteckt habe. Sie muß aber so lange am Baume hängen bleiben, bis die Kälte eintritt; alsdann ist sie eine unvergleichliche Birne zum Backen und zur Conserve. Der Baum trägt ungemein gut, wenn er auf seines gleichen gepfropft wird, und frey steht. Ihren Namen hat sie daher erhalten, weil sie in verschiedenen Gegenden Deutschlandes sehr stark gezogen wird, und die Einwohner dieselbe häufig trocknen und verkaufen.

57. Die Haselbirne, oder insgemein die doppelte Kierbirne. Eine schöne, große und lange Frucht, deren Schale etwas rauh, und von Farbe der Rinde an der Hasel-

Haselstaude ziemlich gleich sieht, daher man ihr auch den Namen gegeben hat. Ihr Fleisch ist etwas fest, und hat, wie die vorige, einen herben Saft und Geschmack, und ist zu eben dem Gebrauche dienlich. Der Baum will frey stehen, und auf seines gleichen gepfropft seyn. Wächst er aber auf Quittenstämmen, und steht noch dazu in einem trocknen Boden, so taugt die Frucht gar nichts, und die Schweine wollen sie nicht einmal fressen, wenn sie reif ist.

57. Die Haberbirne. Eine ziemlich große und längliche Frucht, von blaßgrüner Farbe, an der Sonnenseite aber mit etwas Strohgelb vermischt. Ihr Stiel ist ziemlich lang und dick, ihr Fleisch ungemein weich und schmelzend, und hat einen sehr angenehmen Saft. Sie hat ihren Namen daher, weil sie zu der Zeit reif wird, da man den Haber einsammelt.

58. Poire de vigne, Weinbirne. Eine runde mittelmäßige Frucht, deren Schale sehr dunkelroth ist. Ihr Stiel ist sehr lang und dünn. Ihr Fleisch zerfließt, und ist voll klebrigen und angenehmen Saftes. Sie wird ungefähr um die Mitte des Oct. reif, hält sich aber nicht recht lange.

59. Poire du pendart, Schelmbirne. Kömmt der Cassoletbirne ziemlich nahe, nur daß sie etwas größer ist. Ihr Fleisch ist ungemein weich und zart, und ihr Saft zuckersüß. Sie wird ungefähr zu Ende des Octobers reif.

60. Gänseköpfe. Der Name hat seinen guten Grund in der Gestalt dieser Birne, weil solche dem Kopfe einer Gans sowohl an der Größe als Gestalt ungemein ähnlich ist. Der Baum wächst erstaunlich in die Höhe und Breite. Er muß, wenn er tragen soll, frey stehen, damit seine Zweige sich rings umher ausbreiten und fast auf die Erde hängen können. Auch bey den stärksten Winden bleibt seine Frucht fest sitzen. Seine Jahreszweige sind von mittelmäßiger Stärke, mehr dünn als dick, von Farbe braunroth, mit sehr feinen Puncten getüpfelt,

tüpfelt, und mit feiner Wolle überzogen. Seine Knospen sind klein, liegen platt am Reise, und haben gut hervorstehende Augenträger. Die Blätter sind dunkelgrün, 3 Zoll lang, 2 Z. breit, fein am Rande ausgezackt, und die Kante etwas gewunden. Die Blühte hält $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser. Die Frucht gehört zu dem mittelmäßigen Obste. Ihre Länge beträgt 3, und die Breite im Durchmesser ungefähr 2 Zoll. Von der Mitte bis zum Blühtauge läuft sie ein wenig spitz zu, und von der Mitte bis zum Stiele wird sie noch spitziger. Sie hat die völlige Gestalt einer St. Germain, nur daß sie kaum halb so groß ist. Das Blühtaug sitzt in einer glatten, eben nicht tiefen Grube. Die Schale ist glatt und glänzend, auf der Sonnenseite braunroth, auf der gegenüber stehenden Seite grün, mit braunen Puncten und Flecken beworfen. In der Reife wird sie schön gelb. Das Fleisch ist weiß und brüchig. Der Saft ist überflüssig, verursacht aber eben keinen angenehmen Geschmack, weil er neben seiner Süßigkeit etwas Anziehendes oder Stopfendes bey sich führt. Die Kerne sind dünn, aber vollständig, und von schwarzer Farbe; auch ist das Kerngehäuse ziemlich davon angefüllt. Ihre Zeitigung ist um Michaelis, oder im Anfange des Octobers. Wenige Tage hernach ist sie reif, und muß bald verbraucht werden, als: zu Senfbirnen, oder zum Trocknen im Dörrofen, sonst wird sie überweich.

61. Gernröder. Diese Birne hat vermuthlich ihren Namen von dem 1 Meile von Quedlinburg am Unterharz gelegenen Flecken Gernrode, so dem Fürsten von Anhalt-Bernburg zugehört, erhalten. Der Baum ist von ansehnlicher Größe und Gestalt, hat auch einen sehr lebhaften Wachsthum. Seine Fruchtbarkeit ist zu bewundern, ungeachtet er nur ein Jahr ums andere trägt. Die Jahresschosse sind von mittelmäßiger Größe und Dicke, braunroth, und schön von Farbe, bey jedem Auge oder Knoten stark gebogen, und hin und wieder mit

weißen

weißen Tüpfeln belegt. Die Knospen sind kurz und dick, am Ende ganz stumpf und dabey rund, wie ein Kegel. Die Blätter sind groß und schön, von glänzender dunkelgrüner Farbe. Ihre Gestalt ist länglichoval, läuft jedoch am Ende spitz zu. Ihre Länge beträgt 3, und die Breite etwas über 2 Zoll. Der Rand ist fein gezackt, und ein wenig hin und her gewunden. Der Stiel ist $\frac{5}{4}$ Zoll lang. Die Blühte hat über 1 Zoll im Durchschnitte. Die Blumenblätter sind wie ein Löffel ausgehöhlt, länglich, und am Ende etwas spitz. Ihre Länge beträgt $\frac{5}{4}$, die Breite nur $\frac{1}{2}$ Zoll. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, und mehr rund, als lang. Im Durchschnitte ist sie ungefähr $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, und 2 Z. hoch. Das Blühtaug ist klein, und sitzt in einer eben nicht tiefen Grube, deren Rand einige Ungleichheiten hat. Der dürre Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steckt in der Birne in einer kleinen Vertiefung, deren Rand kleine Falten hat. Die Schale ist ziemlich fein, grün, mit kleinen grauen Puncten und Federn bestreuet. Im Reifen wird sie ein wenig gelb, und an der Sonnenseite etwas roth. Das Fleisch ist weißgrün, sehr mürb, ohne Steine, aber nicht schmelzend. Der Saft ist in Menge vorhanden, und von gutem Geschmacke, dem aber das Pikante und Aromatische fehlt. Die Kerne sind dunkelbraun, spitz und von mittelmäßiger Dicke. Die Zeit ihrer Reife ist im Oct. Nov. und Anfange des Decembers. In der Wirthschaft ist sie absonderlich zu Senf- oder Sülzebirnen, wie auch zu Birnmus, ganz unvergleichlich.

62. Katzenkopf. Dieser Birnen rechtes Vaterland ist wohl im Hennebergischen das Amt Sand, besonders allda Katz, Oepfershausen und Stepfershausen, wo sie am besten gerathen. Von festem Fleische, mittelmäßigem Safte und etwas strengem Geschmacke. Einige Sorten sind milder und mürber, als die andern. Diese Birne wird im Oct. reif, und hält sich bis Weihnachten.

63. Bon-chrétien d'hyver, Verd poire d'Angrise, Winterbonchretien. Pyrus fructu maximo pyramidato-truncato, partim citrino, partim dilute rubente, brumali DUH. Eine schöne Frucht von außen, aber desto schlechter von innen, nicht viel besser, als ein gemeiner Katzenkopf. Ueberhaupt kommen alle Winterbonchretiens, die aus Frankreich herstammen, in unserm hiesigen kalten Clima gar selten zu ihrer Vollkommenheit, rechten Reife und guten Geschmack, es müßte dann ein sehr guter und heißer Sommer seyn, oder der Baum an einem Spaliere gegen Mittag gezogen werden. Es giebt hievon eine grüne und eine gelbbraune Abänderung. Sie wird im Oct. reif, und dauert bis im Januar. 66

64. Bon-chrétien d'automne, Bon-chrétien d'Espagne, Safran d'automne, Gratiole d'automne, Presidente d'Espagne, Herbstbonchretien, Herbstsaffranbirne. Pyrus fructu maximo pyramidato-acuto, hinc è viridi flavescente, inde splendide rubro, autumnali DUH. Sie gleicht, der Forme nach, viel der Sommerbonchretien, doch fällt sie um den Stiel insgemein dicker aus. Ihre Schale ist glatt, von wachsgelber Farbe, und manchmal an der einen Seite etwas röthlich; öfters ist sie auch mehr oder weniger schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist halb brüchig und halb mild, saftig, und von sehr lieblichem gewürzhaften Geschmacke, wenn sie recht reif ist. Sie schlägt aber, wie die Sommerbonchretien, nicht in jedem Boden wohl an. In einem schweren, feuchten, leimigten Boden werden die Früchte insgemein schlecht und unschmackhaft. Sie reift in der Mitte des Oct. und dauert bis Febr., auch länger. 67.

65. Bergamotte Suisse longue, Verte longue panachée, gestreifte lange oder Schweitzerbergamotte, Gurkenbirne. Pyrus fructu medio turbinato subrotundo, tæniis flavis, viridibus & sanguineis virgato, autumnali DUH. Ist eine mittelmäßig große Birne, 68.

von

von länglicher Form, und nach dem Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas spitzig. Ihre Schale ist glatt, hellgrün, gelb und roth schön gestreift, wie die runde, von sehr feinem Ansehen. Ihr Fleisch ist mild und saftig, von lieblichem Geschmacke, wenn sie in einem guten lockern Boden recht reif geworden ist. Sie kömmt, an Farbe und Geschmack, der Verte longue sehr gleich, nur ist sie insgemein etwas kleiner. Die jungen Schossen, und manchmal auch die Blätter, sind ebenfalls durchgehends wie die Frucht gestreift. Sie wird zu Ende des Sept. reif, und dauert bis 8 Wochen.

66. Blanquette d'automne, Sucré verd, Herbstzuckerbirne, Grüne Zuckerbirne, St. Nicolausbirne. Von sehr mürbem Fleisch, und starken zuckersüßen Saft und Geschmack. Auf dem Lager wird sie etwas unscheinlich. Wird im Oct. reif, und dauert bis zu Ende Decembers.

Hr. Conr. Stockhausens Anmerkung, daß diejenigen große grünsaftige süße Birnen, welche man Zuckerbirnen nennt, nie besser gerathen als in einem Jahre, wo viele Winde gewehet haben, s. in dessen Beyträgen zur Rechtsgelahrtheit ꝛc. I. B. 1. St. Frf. a. M. 1769, 8. S. 91, f. Er erklärt dieses daher, weil der zur Fruchtbarkeit dieses Baumes nöthige, Saft überaus zäh und klebrig ist, und die Winde, vermittelst der schwankenden Bewegung des Baumes, das Aufsteigen dieses Saftes durch die Saftröhrchen befördern.

67. Kräuterbirne. Ist im Anfange grün, wird aber nach und nach gelb, auch, wo sie viel Sonne hat, manchmal ein wenig roth gefärbt. Ihr Fleisch ist schön weiß, fest, jedoch zart, ohne Stein. Der Saft gering, schmeckt aber stark nach Kräutern, woher sie auch den Namen bekommen; imgleichen nach verrauchtem Rosenwasser, so sie annehmlich macht. Sie wird im Oct. reif, und dauert bis Weihnachten, und länger.

68. Amadote, die Amadotenbirne. Diese Birne hieß anfänglich Dame Oudot, von einer gewissen Dame, Namens Oudot, zu Dennigny in Bourgogne, welche diesen Birnbaum zuerst daselbst einführte; nachher hat

man sie, durch eine Wortverderbung, Amadote genannt. Eine mittelmäßig längliche Birne, welche oben aber etwas platt, und deren Schale überhaupt rauh und von röthlicher Farbe ist. Ihr Fleisch ist von köstlichem bisamhaften Geschmacke. Sie hat zwar etwas kleine Steine, ist aber für die beste Winterbirne mit zu achten. Sie wird zu Ende des Nov. reif, und hält sich beynahe 2 Monate lang. Das Holz dieses Baumes ist insgemein dornicht, und wird unter allen Birnstämmen für die beste Sorte gehalten, um andere schmelzende Birnen darauf zu pfropfen, weil sie von denselben in etwas einen lieblichen Gewürzgeschmack annehmen.

69. Angélique de Bourdeaux, Saint Martial. Ihr Fleisch ist brüchig, etwas steinicht; der Saft süßlich; der Geschmack annehmlich. Sie ist nur mittelmäßig, kann aber in einem guten Boden sehr groß werden. Sie ist rundbauchig, und gegen den Stiel zu, der ziemlich lang ist, etwas kurz gespitzt; auch ist ihr Aug nicht gar tief. Wenn sie reif ist, hat sie eine gelblichgrüne Farbe; auch ist sie zart braun getüpft, und öfters an der Sonnenseite etwas blaßbraunroth. Sie wird im Oct. abgenommen, und dauert bis in den Dec., da sie erst zu genießen ist. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und trägt stark.

70. Ambrette, Poire d'Ambrette, Ambrette d'hyver, Ambrette grise, belle Gabriele, Trompe-Valet, Ambrettenbirne. Ist eine mittelmäßig große Birne, größtentheils rund. Ihr Aug ist nicht tief, und der Stiel kurz. Ihre Schale ist insgemein etwas dick und rauh, wie an grauen Renetten, von röthlichbrauner Farbe; in einem leichten trocknen Boden aber ist sie etwas weißlicher oder blasser. Ihr Fleisch ist durchaus grün, und etwas steinigt; der Saft reichlich und süß; der Geschmack ganz annehmlich. Sie erfordert einen guten trockenen und lockern Boden. Sie wird im Octob. reif, und dauert bis Weihnachten.

71. Rothe Pfalzgräfer, reift zu Anfange des Oct. und vergeht mit diesem Monat. Ihr Fleisch ist fest und etwas steinigt, der Saft süß und angenehm, der Geschmack aromatisch und muscatellerhaft.

72. Weiße Pfalzgräfer. Hat die nämliche Qualität, außer daß sie nicht so gut ist, auch nicht gar fleißig trägt.

73. Schmalzbirne. Man kann diese Birne mit Recht die deutsche Beurré gris nennen, weil sie ihr in den meisten Stücken ähnlich ist, nur daß sie etwas kleiner ausfällt. Der Baum hat, solange er jung ist, ein recht lebhaftes Ansehen, gelanget aber nicht zu einer solchen Höhe, wie andere Birnbäume. Die Jahrsschößlinge sind lang, dick, gerade, nicht getüpfelt, an der Sonnenseite röthlich gefärbt, an der Schattenseite graugrün, an der Spitze rothbraun, mit feinem Schimmel überzogen. Die Augen sind dick, lang und spitzig, etwas vom Zweige abstehend. Die Blätter sind $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, über 2 Z. breit, und laufen am Ende spitz zu. Der Rand ist fein ausgezackt; der Stiel 1 Z. lang. Die Blühte hat 1 bis $1\frac{1}{2}$ Z. im Durchmesser. Die Blumenblätter sind platt und eben, an beyden Enden spitz. Die Frucht ist 3 Zoll lang, und im Durchschnitt 2 bis höchstens $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Das mit seinen 5 Kelchspitzen, als mit einer Krone gezierte Blühtauge raget über den Kopf der Birne hervor. Von hier an wird sie auf einmal dick und bauchig. Nach dem Stiel zu wird sie dünn, wird aber nicht recht spitz, sondern bleibt stumpf. Sie ist allenthalben ohne Höcker und Ungleichheiten. Der Stiel ist dünn, trocken, und 2 bis $2\frac{1}{2}$ Z. lang. Die Schale ist grau, mit Olivengrün vermischt, etwas rauh, wird in der Reife gelbgrün, so durchgehends grau marmorirt ist. Das Fleisch ist weißgelb, mild, weich und zart, ja so schmelzend, daß sie, eben dieses Umstandes wegen, ihren Namen erhalten hat. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, und verursacht im Geschmacke eine bisamhafte Süßigkeit, jedoch ohne etwas erha-

benes und pikantes. Die Kerne sind fast schwarz, lang und dünn, und sitzen in einem Gehäuse, welches fast gar keine Härte hat, und nur einige wenige vollständige Kerne in sich schließt. Ihre Zeitigung fällt in die letzte Hälfte des Sept., da sie alsdann vom Baume genommen werden muß, und bald reif und eßbar wird. Sie ist jedoch von so kurzer Dauer, daß sie in den ersten 8 Tagen auf dem Lager morschet. Man kann sie in der Haushaltung am besten nutzen, wenn man sie entweder mit oder ohne Schale im Dörrofen trocknet und Bratbirnen daraus machet, oder Birnmuß davon kochet, welches dem Gesinde anstatt der Butter oder des Schmalzes vorgesetzet wird, und eine außerordentliche Süßigkeit bey sich führt.

74. Louise bonne, die gute Louise. Eine Frucht, an Form der St. Germain oder grünen langen Herbstbirne gleich, nur daß sie nicht gar zu spitz, und ihr Stiel sehr kurzfleischigt, und etwas gekrümmt ist. Ihr Aug ist nebst der Blume klein. Ihre Schale ist glatt und grün, wird aber, wenn die Frucht recht reift, etwas weißlich. Ihr Fleisch ist außerordentlich zart, und voll zuckersüßen Saftes, sonderlich, wenn sie in einem trocknen Boden steht. Sie wird zu Ende des Novembers reif, hält sich auch ziemlich lange.

75. Bergamote de Bugey, oder de Bugy, Bergamotte de Paque, Ital. Pera Spina, die Osterbergamotte. Kömmt grün vom Baume, wird aber, wenn sie zu genießen ist, etwas gelber, oder gelblichgrün. Sie glänzt an der Schale, als wenn sie mit einem Firniß überzogen wäre. Von sanftem Fleische, überflüssigem zuckersüßen Safte, und gutem Geschmacke, doch etwas kleinsteinigt. Sie reift im Oct. und hält sich bis Ostern.

76. Besi d'Hery, Pyrus fructu medio subrotundo glabro, hinc luteo, inde e viridi subalbido, autumnali DUH. Diese Frucht soll ihren Namen daher haben, weil sie in einem Walde von Heri in Bretagne, zwi-

schen

schen Rennes und Nanntes gefunden wird. Es ist eine mittelmäßig große Birne, von blaßgrüner Farbe, welche an der Sonnenseite etwas ins Gelbliche fällt. Ihr Stiel ist lang und dünn; das Fleisch ist sehr trocken, und von keinem sonderlichen Geschmack.

77. Crassane, Crasanne, Bergamotte Crassane, Beurré plat, die platte Butterbirne. Pyrus fructu magno rotundo e viridi cinereo, autumnali DUHAM. Der Baum ist von lebhaftem Ansehen, mit schönem breiten Laube, und treibt viel Holz. Am besten geräth er auf Kernstämmen. Er verlangt ein gutes, etwas fettes und feuchtes Erdreich. Das Messer verträgt er nicht gern, daher läßt man ihn gern in die Höhe gehen, und zieht ihn hochstämmig. Zwar sind alsdann seine Früchte dem Abfallen sehr unterworfen, wozu auch der lange und krumme Stiel viel beyzutragen vermögend ist; allein, man suche für ihn nur eine solche Stelle aus, da er für den Abendwinden durch hohe Gebäude gesichert ist, so behält man doch die meisten seiner Früchte. Seine Jahresschosse sind lang, von mittelmäßiger Stärke, bey jedem Auge ein wenig gebogen, hellgrau, das sich an der Schattenseite etwas auf Grün ziehet, an der Sonnenseite aber ins Röthliche fällt, mit vielen Puncten getüpfelt. Seine Augen sind rund, von gehöriger Dicke, vornämlich unten, wo sie auf ihren Trägern sitzen, vom Reise sehr abstehend. Die Blätter sind beym Stiele breit, endigen sich aber mit einer Spitze. Sonst sind sie ganz gleich und eben, außer nur ein wenig unterwärts gebogen, 3 bis 3½ Zoll lang, und 2½ Zoll breit, sehr wenig ausgezackt, und noch dazu unordentlich, auch eben nicht tief. Der Blätterstiel ist über 1 Z. lang. Die mittelmäßigen Blätter sind lang, schmal, gar nicht gezackt, und machen im Rande viele Falten, als wären sie hin und her gewunden. Die Blühte ist weit offen, und hält im Durchschnitt über 1 Zoll. Die Blumenblätter sind beynahe rund, und ein wenig wie ein Löffel ausge-

hölt. Die Frucht ist dick, bisweilen etwas bucklicht, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und auch soviel im Durchmesser. Gar oft ist sie breiter als hoch. In gutem Erdreich wird sie über 3 Z. hoch und breit. Der Stiel ist dünn, von grauer Farbe, sehr krumm gebogen, 2 bis 3 Z. lang. Da, wo er vom Stamme abgebrochen ist, hat er einen kleinen Knoten. Er sitzt in einer kleinen engen und wie ein Trichter gestalteten glatten Vertiefung, wie an Aepfeln. Beym Kopfe ist sie platt und gedruckt, und das kleine Blühtauge befindet sich in einer tiefen, glatten und engen Grube. Die Schale ist eben nicht fein, graugrünlich, bisweilen mit kleinen rothen und braunen Flecken gesprengt. In der Reife wird sie an der Sonnenseite etwas gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend und butterhaft; wird auch nicht teigig. Der Saft ist zuckersüß und reichlich, von gewürzhaftem und sehr erhabenem Geschmack, nebst einer kleinen angenehmen Schärfe, wenn solche nur nicht gar zu stark ist. Die Kerne sind vollkommen, als wären sie aufgeschwollen. Bisweilen findet man Birnen, die nur 4 Samenbehältnisse haben. Die Zeitigung dieser Birne ist im Anfange des Octobers; sie erfordert aber eine Monatfrist zum Nachreifen, ehe sie weich und schmackhaft wird, alsdann dauert sie noch bis zum halben December.

78. Bergamotte de Soulers. Pyrus fructu magno, fere pyriformi, hinc flavescente, inde dilute rufescente DUH. Ist eine ziemlich große plattrunde Birne. Die Schale ist grünlich gelb, und mit feinen braunen Tüpfeln und Flecken besprengt. Ihr Fleisch ist zart und mild, der Saft reich und gut, der Vorgeschmack annehmlich, der Nachgeschmack aber ein wenig zusammenziehend; auch führt sie einige Steinchen. Sie erfordert einen lockern Boden, wird im Anfange des Oct. reif, und hält sich bis in den December.

79. Epine, Epine d'hyver, Merveille d'hyver, Winterdornbirne. Ist eine ziemlich große, und etwas längliche

liche Birne, welche, ohne bauchigt zu seyn, gegen den Stiel spitzig zuläuft. Ihre Schale ist glatt, zart und hellglänzend, wie lackirt, von blaßgrünlicher Farbe, welche, wenn sie reif ist, etwas in das Gelbe spielt; auch ist sie mit blaßbraunen oder grünlichen groben Tüpfeln überall besprengt. Ihr Stiel ist kurz und dünn. Das Fleisch ist mild, grün, schmelzend, saftig, und vom Geschmack sehr lieblich, und bey trockner Jahrszeit sehr aromatisch, wie die Beurré gris, doch wenig steinigt. Erfordert aber einen guten lockern Boden und gute Mittagslage, sonst wird sie ungeschmack. Einige verwechseln sie mit der Marquise. Sie wird im November reif, und hält sich über 2 Monate. Der Baum hat ein gutes Gewächs, und ist mit scharfen Spitzen, wie mit Dornen besetzt, wovon die Birne auch ihren Namen bekommen hat.

80. Messire Jean blanc, der weiße Hans. Eine große runde Frucht, deren Schale rauh, und von weißlichgrauer Farbe ist. Ihr Fleisch ist brüchig, und voll zuckersüßen Saftes. Wenn sie auf Stämme von ihres gleichen gepfropft wird, und in einem guten Boden steht, so ist ihr zu ihrer Zeit nicht leicht eine gleich. Sie wird im Anfang des Octobers reif, und hält sich ziemlich lange.

81. Messire Jean gris, Messire Jean gris & doré, der graue Hans, wird zu Ende des Octobers abgenommen, und hält sich bis ins andere Jahr. Ist eine mittelmäßig große Birne, von rundlicher Form, nach dem Stiele zu kurzgespitzt, und auch etwas ungleich und uneben. Ihre Schale ist rauh und lichtbraun. Ihr Fleisch derb, körnicht, saftig, und von sehr lieblichem zuckerhaften Geschmacke, wie eine Winterbergamotte. Soll sie aber zu ihrer rechten Reife und guten Geschmack gelangen, muß sie gegen Mittag in einen guten, lockern, aber nicht gar zu trocknen Boden gesetzt werden. In letzterm bleibt sie gern klein, es sey dann, daß sie zu rechter Zeit oft und genug begossen würde. Der Baum hat ein gu-

tes Gewächs, und trägt, wenn er zu Jahren kömmt, sehr stark.

Außer der weißen und grauen giebt es auch eine grünlich ausfallende Messire Jean.

82. Virgoulée, Virgouleuse, Chambrette, Bujaleut, Poire de glace, Eisbirne, Glasbirne. Diese Birne hat ihren Namen von dem Dorfe Virgoule, in der Nachbarschaft von St. Leonard, in Limousin, woselbst sie die Marquisin von Chambert gezogen, und nach Paris gesandt haben soll. Der Baum hat unter allen Birnbäumen das schönste Holz und die reinsten Zweige, so daß die Rinde stets vom Moose befreyet ist, und gleichsam wie mit Speck beschmiert aussieht. Er wächst sehr geschwind, und hat ein überaus schönes Laub; trägt aber, wenn er auf einen Kernstamm gepfropft ist, etwas langsam, dagegen aber reichlich. Er nimmt mit allerley Boden und Gegenden vorlieb. Nur die Mittagsseite möchte ihm wohl ein wenig zu heiß seyn, indem die Birnen daran leicht aufbersten. Er schickt sich, wegen seines schönen Laubes zu allen Figuren. Seine Jahresschosse sind lang und sehr stark, unten mit Spornen besetzt, bey jedem Auge oder Knoten ein wenig gebogen, grün, und stark mit grauen Puncten getüpfelt. Einige, absonderlich die, so auf Quitten gepfropft sind, oder eine warme Lage haben, sind, wenigstens auf der Sonnenseite röthlich. Die Augen sind dick, gerundet, unten breit, und vom Zweige abstehend. Die Blätter sind groß und schön, beym Stiele breit, werden allmählich schmäler, und endigen sich mit einer Spitze. Ihre Länge beträgt $3\frac{1}{2}$, die Breite $2\frac{1}{2}$ Zoll. Sie sind sehr fein, aber eben nicht tief ausgezackt. Die Adern darauf sind dünn; die mittelste Dicke aber krümmet sich niederwärts, und formirt eine Rinne in dem Blatt. Der Stiel ist 1. Z. lang. Die Blühte hat über 1 Z. im Durchschnitt. Die Blumenblätter sind nur etwas wie ein Löffel ausgehöhlt, länglich und spitz. Die Frucht ist ziemlich dick, indem sie

sie im Durchmesser $2\frac{1}{2}$, und in der Höhe 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hält, lang, und von sehr guter Gestalt. Am stärksten ist sie gegen das Blühtauge. Dieses ist klein, und sitzt in der Mitte einer nicht gar tiefen Grube. Gegen den Stiel wird sie immer dünner, endigt sich zwar nicht mit einer Spitze, sondern wird am Ende etwas geschwollen. Der Stiel ist nicht über 1 Z. lang, am Ende etwas fleischig, steckt tief in der Birne, in einer kleinen Vertiefung, deren Rand etwas faltig ist. Die Schale ist glänzend, mit einigen rothen Puncten besäet. Zuerst ist sie grün, nachher wird sie fast citronengelb, und im Reifwerden nimmt sie an der Sonnenseite eine gelinde Röthe an. Bisweilen färbt sie sich gar stark, absonderlich an einem Geländer. Das Fleisch ist zart, butterhaft oder schmelzend; es nimmt aber gar leicht den Geruch von denjenigen Sachen, worauf es zur Reife gelangt, an. Der Saft ist überflüssig vorhanden, zuckersüß, und von sehr erhabenem Geschmacke. Die Kerne sind lang, rund und braun. Die Reife dieser Birne fällt in den Nov. Dec. und Januar. Man muß sie nicht zu lange auf dem Baum sitzen lassen, sondern sie etwa 8 Tage vor Michaelis abnehmen, weil sie sonst mehlicht oder ganz unschmackhaft wird.

83. Salviati, Salveati. Eine ziemlich große, runde und platte Birne, welche der Form, nicht aber der Farbe nach, der Beli d'Hery ziemlich gleichkömmt. Sie hat einen sehr langen, dünnen und etwas einwärts liegenden Stiel. Wenn sie im October abgenommen wird, sieht sie grün aus, wird aber im Liegen citronengelb, und conservirt sich bis in April. Ihre Schale ist rauh, und das Fleisch zart, aber nur etwas weich. Ihr Saft ist zuckersüß und gewürzhaft, fast wie an der Robertbirne, aber nicht so flüßig.

84. Robine, Averat, Muscat d'Aerat, Muscat d'Aout oder d'été. Gros Muscat d'été, Royale d'Aout, Royale musqué, Poire de la Honvilla. Ist eine mittelmäßig

große, plattrunde Birne, gleich einer Bergamotte, jedoch ist sie um den Stiel nicht ausgehöhlt, sondern meistens kurzgespitzt. Das Aug, welches ziemlich groß ist, steckt nicht tief drinnen, und ihr Stiel ist sehr lang, dünn und gerade. Ihre Schale ist glatt, und wenn sie reif geworden, über und über blaßgrünlich, wobey sie etwas in das Gelbe spielt. Ihr Fleisch ist zwar etwas grieslig, aber butterweich; der Saft außerordentlich überflüßig, und zuckersüß, und der Geschmack der delicatesten Melone gleich. Sie triefet recht von Fettigkeit, und dauert bis Weihnachten.

85. Schafsnase. Eine unansehnliche, aber gute Frucht, von brüchigem milden Fleisch, mittelmäßigem Saft und guten Geschmack, ohne sonderliche Steine. Sie bleiben meistens grün; und was die Sonne trifft, bekömmt einen rothen Strich. In der Reife werden sie etwas gelb. In der Mitte des Oct. wird sie vom Baume genommen, und hält sich bis zu Ende Novembers. Sie ist gut zu dörren und zu kochen. Den Namen hat sie von ihrer Gestalt.

86. Catillac, die Catillacbirne. Pyrus fructu maximo, plerumque pyriformi obtuso, partim buxeo, partim obscure rubente, serotino DUH. Eine große, mehrentheils als eine Quitte geformte Birne, mit gleichsam abgestumpfter Spitze, deren Schale fast gelber Farbe, an der Sonnenseite bräunlichroth wird; ihr Fleisch aber ist hart, und der Saft streng. Sie bleibt von Weihnachten bis im May gut, und ist unter allen bekannten Winterfrüchten am besten zu kochen und zu braten.

87. Saint Germain, Poire de l'artisoire, L'Inconnue de la Fare, die St. Germainbirne. Diese Birne hat ihren Namen von Saint Germain, einer Stadt nebst einem königl. Schlosse in Frankreich, unweit Paris, woselbst man sie zuerst entdeckt haben soll. Der Baum wächst eben nicht sehr stark, ob er gleich ein gesundes Ansehen hat; denn er wendet fast alle seine Kräfte an die

Früch-

Früchte, und sitzt alle Jahre voll, daß man sogar beym Beschneiden der Spalierbäume bedauern muß, das überflüßige Holz wegzunehmen, weil auch die Spitzen der vorjährigen Zweige schon wieder voll Trageknospen sitzen. Diejenigen, welche auf Quittenstämme gepfropft sind, haben wenig Holz und elendes Laub, welches sich gemeiniglich nur halb öffnet, als wenn der Baum durstig wäre, und begossen zu werden nöthig hätte. Auf Kernstämme gepfropft, sieht er besser aus, und läßt sich absonderlich gut zu Pyramiden ziehen. Der Baum ist unter allen Birnbäumen am zärtlichsten. Die Jahresschosse von hochstämmigen Bäumen sind von mittelmäßiger Dicke, die von Spalierbäumen aber zum Theil sehr dick und lang, bey jedem Auge gebogen, mit sehr kleinen Puncten getüpfelt, von graugrüner Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth gefärbt. An der Spitze sitzt gemeiniglich eine Trageknospe. Die Augen sind sehr dick, kurz, gespitzt, vom Reise etwas abstehend. Die Blätter sind $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und 2 Z. breit, in der Mitte eng zusammengebogen, wie eine Dachrinne, auch fein gezackt. Das Blatt krümmt sich in einem halben Zirkel niederwärts. Der Stiel ist fast 1 Z. lang. Die Blühte hat $1\frac{1}{2}$ Z. im Durchmesser. Die Blumenblätter sind platt, mehr lang als breit, an beyden Enden etwas spitz. Die Frucht hat $2\frac{1}{2}$ Z. im Durchschnitt, und $3\frac{1}{2}$ Z. in der Höhe. Bisweilen sind Stücke darunter, die 5 Z. lang, und 3 Zoll breit sind. Von der Mitte läuft sie gegen das Blühtauge etwas spitz zu, wie sie auch von der Mitte an bis zum Stiel immer dünner wird. Dieser Stiel macht mit der Birne fast allemal einen schiefen Winkel. Das Auge ist eben nicht groß, und sitzt in einer runden, engen, und nicht tiefen Grube. Gar oft sitzt es auf der Seite der Frucht, wenn nämlich die eine Seite sich daran etwas weiter herausgegeben, als die andere. Der Stiel ist braun, am Ende dick, 1 Z. lang, und sitzt unter einer Art von Hügel, welchen

das

das darüber gewachsene Fleisch verursachet. Alle Birnen sind fast immer mit Höckern und Ungleichheiten versehen, welche sich bisweilen über die Frucht, der Länge nach, ausbreiten, und die eine Seite dicker machen, als die andere. Uebrigens ist ihre gewöhnliche Gestalt der Virgoulée sehr ähnlich, so daß man sie auch oft nicht davon unterscheiden kann. Die Schale ist grün, ziemlich grob, braun getüpfelt, oft mit rothen Flecken bestreuet, vornämlich gegen das Blühtauge. Wenn die Frucht reif wird, bekömmt sie, wie die mehresten andern Birnen, eine gelbe Farbe. Das Fleisch ist weiß, sehr butterhaft und schmelzend, ob es gleich nicht so fein ist, als der Beurré gris. Es ist sehr zu kleinen Steinen geneigt, unter der Schale sowohl als unweit dem Kerngehäuse, sonderlich wenn der Baum in einem sehr trocknen Lande steht, welches ihm überhaupt nicht recht zuträglich ist. Das Beste an dieser Birne ist, daß das Fleisch niemals überweich oder teig wird, sondern 3 Monate in einem eßbaren Stande bleibt. Der Saft ist in großem Ueberfluß vorhanden, und unvergleichlich, wenn sie nämlich nicht mehr Säure bey sich führt, als sie haben muß, um den Geschmack auf eine angenehme Art hochfein zu machen. Die Kerne sind dick, lang und spitzig, bey der Spitze ein wenig gekrümmt, von brauner Farbe. Die Zeit ihrer Reife ist im Nov. und December, und sie erhält sich darin, wenn man sie grün abgebrochen, bis in den März, ja bisweilen bis zum April. Der Geschmack ist jedoch nicht alle Jahre gleich. Bisweilen hat er eine angenehme Citronensäure bey sich, bisweilen nicht. Man muß sich bey dieser Birne auch bemühen, die rechte Art zu bekommen. Es giebt nämlich eine Art, die der wahren St. Germain an Holz, Blättern und Blühte völlig gleich ist, aber nur in der Frucht einen Unterschied zeiget. Diese ist unförmlicher, gemeiniglich viel dicker, nicht so lang und wohlgestaltet, sondern bauchigter und höckerichter, beständig von grü-

ner

ner Farbe, auch wenn sie reif und eßbar ist, mit dicken sehr grünen Puncten bestreuet, ohne rothe Flecken, kömmt früher, und ist nicht so dauerhaft, indem sie im October eßbar, und vor dem Anfange des Jäners schon weg ist; zwar noch schmelzender und saftiger, als die wahre, aber nicht von so hohem Geschmack, indem sie fast nie eine Säure bey sich führt. Wer die St. Germain hochstämmig ziehen will, muß ihr eine warme Stelle aussuchen, wo der Baum vor starken Frost und Sturmwinden in etwas gesichert ist, widrigenfalls muß man sich mit Spalierbäumen behelfen.

Die gelbe St. Germain ist von jener nicht unterschieden, als daß sie nur etwas gelblicher ausfällt, und kömmt wohl vom Pfropfen her.

88. Lansac, la Dauphine, Franchipane d'automne, Lichefroin, Poire de Satin, die Lansac oder Delphinsbirne. Ihre gewöhnliche Größe ist, wie Bergamotten, jedoch sind die kleinen die besten. Ihre Gestalt ist oben rund und platt, und gegen den Stiel zu etwas länglich. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie vom Baume kömmt, grün, wird aber hellgelblich oder gelbgrau im Liegen. Ihr Fleisch ist gelb, zart und zerfließend, und hat einen zuckersüßen und etwas aromatischen Saft und Geschmack. Das Blühtauge ist groß und auf der Fläche liegend; der Stiel gerade, länglich, ziemlich dick, fleischig, und hält ziemlich an der Frucht. Wenn diese Birne auf ihres gleichen wächst, und in einem guten Boden steht, ist sie gewiß eine der schönsten und besten Früchte zu dieser Jahrszeit. Wächst sie aber auf einem Quittenstamm, und steht dazu in einem trocknen Boden, so taugt sie überhaupt gar nichts. Sie wird mit Anfang des Novembers reif, und dauert fast einen Monat.

89. Rothe Confesselsbirne, wird zu Ende des Octobers reif, und dauert bis gegen Ende des Jahres. Sie hat eine Schwester, die grüne Confesselsbirn. Die rothe ist von mürbem, doch etwas grieslichten Fleisch, überflüssi-

flüßigem süßen Saft und gutem Geschmack, und ist eine auserlesene gute Winterbirne.

90. Bergamotte Suisse ronde, Bergamotte panachée oder marbrée, runde Schweizerbergamotte, bunte Bergamotte. Reift im October, und dauert in andre Jahr. Sie gleicht völlig einer gemeinen Herbstbergamotte, bis auf die Farbe, welche gelb, manchmal auch rothgestreift und schön anzusehen ist; von ziemlichen, aber steinigten Fleisch, genugsamen Saft, und leidlichen Geschmack. Oefters bekömmt sie große graue Flecken, welche der Frucht aber innerlich nichts schaden. Weil sie etwas zärtlicher, als die gemeine ist, so will sie auch einen recht guten Boden und Lage haben. Auch ist ihr junges Holz durchgängig, wie an der langen Art, etwas gelb und grün gestreift.

91. St. Augustin, hat die Größe einer Virgoulée, nur daß sie etwas kürzer, und am Stiel dünner ist. Ihre Schale ist an der Sonnenseite schön citronfarbig und roth gefleckt, an der andern aber einfärbig. Ihr Fleisch ist zart und voll Saft, welcher aber etwas scharf ist, und einigen unangenehm vorkömmt. Sie wird im December gut, und hält sich beynahe 2 Monate lang.

92. Martin sec de Province ou de Champagne, der trockne Märten. Ist eine Frucht, welche der Rousselet an Form und Farbe ziemlich gleichkömmt, daher sie auch die Winter-Rousselet genannt wird, welche aber eine eigene Sorte ist. Siehe unten No. 100. Diese Birne ist länglich, an der Sonnenseite dunkel, an der andern aber hellroth. Ihre Schale ist glatt. Ihr Fleisch bricht, und ist zart. Ihr Saft ist zuckersüß, und etwas wohlriechend. Auf Stämmen von ihres gleichen gepfropft, ist sie unvergleichlich; auf Quittenstämmen aber wird sie gern steinigt, und taugt gar nichts. Ihren Namen hat sie von der Zeit, da sie reif ist, nämlich in der Mitte des Novembers, um Martini. Sie hält sich 2 Monate gut.

93. Martin Sire, Poire de Ronville, Hocrenuille, die Lordmartinsbirne. Eine Frucht, welche beynahe die Größe und Form einer großen Rousselet hat. Ihr Auge ist aber mittlerer Größe, und etwas hohl. Insgemein ist sie an einer Seite dicker, als an der andern, gegen den Stiel zu aber wird sie immer wieder gleich. Ihre Schale ist sehr glatt und weich, an der Sonnenseite hellroth, an der andern aber wird sie, wenn sie reift, gelb. Ihr Fleisch bricht, und ist voll Saft, welcher sehr süß und etwas aromatisch ist. Sie muß aber niemals auf Quittenstämme gepfropft werden, weil sie sonst gern steinigt wird, auch nur sehr klein bleibt.

94. Poire sans peau d'automne, Marquis d'Hem en Flandre, die Waldenserbirne. Ist eine ziemlich große, rundliche Birn, und um das Aug herum, welches groß und nicht tief ist, etwas platt; gegen den Stiel aber, der ziemlich lang ist, wird sie etwas dünner; zuweilen wächst sie auch schief und eckig. Ihre Schale ist glatt und dünn, und, wenn sie reif geworden, von blaßgrüner, in das Gelbe spielender Farbe; auch hat sie manchmal hie und da einige große blaßbraune Flecken. Ihr Fleisch ist mild, schmelzend, voll Safts, und von lieblichem Geschmacke. Der Baum hat ein schönes starkes Gewächs, und ist sehr tragbar. Diese Birne hat ihren Ursprung aus Savoyen, oder eigentlich aus dem Lande der Waldenser. Sie kömmt mit der Lansac viel überein.

95. Poire de livre, Poir d'amour, oder de Tresor, Rateau gris, Gros bateau gris, Pfundbirne, Liebesbirne, graue Rechenbirne. Eine sehr große Frucht, davon insgemein eine jede ein Pfund, und noch darüber wiegt. Sie ist, gegen ihre Dicke, nicht gar lang, und hat eine rauhe grobe Schale, welche an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern aber blaß ist. Ihr Stiel ist sehr kurz, und das Aug ziemlich ausgehöhlt. Zum Rohessen taugt sie niemals; zum kochen, Braten und Einmachen aber ist sie vom Nov. bis im Januar gut.

96. Rousseline, Muscat à longue queuë de la fin d'automne, Rousseline. Wird also genannt, weil sie in der Gestalt viel Aehnlichkeit mit der Rousselet hat. Sie ist mittelmäßig groß, etwas länglich, bauchigt, und gegen den Stiel, welcher ziemlich lang ist, läuft sie spitzig zu. Um das Aug welches nicht tief innen sitzt, ist sie etwas gelblich. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, grünlichgelb, an der einen Seite aber dunkelroth, und vielmals hie und da dunkelbraun oder schwarzgefleckt. Ihr Fleisch ist etwas derb und körnicht, ziemlich saftig, und von lieblichem, zuckersüßen, etwas bisamhaften Geschmack, wenn sie in einem guten Boden gewachsen. Man muß sie nicht mit der Muscat fleur verwechseln, der sie, dem ersten Ansehen nach, sonderlich was die Farbe betrifft, ziemlich gleicht.

97. Marquise. Man hört es schon an dem Namen, daß diese Birne ihren Ursprung aus Frankreich herleite, und entweder daselbst in dem Garten eines gewissen Marquis erzeuget sey, oder die ein Marquis gern gegessen habe. Der Baum ist einer der lebhaftesten, von schönem Ansehen und großer Fruchtbarkeit; sein geiles Wachsthum aber erfordert, daß man ihn wohl unter dem Messer halte. Er läßt sich auf Kern- und Quittenstämme pfropfen, und hernach alles aus sich ziehen. Seine Jahrreiser sind dick, lang, gerade, nicht mit Puncten getüpfelt, von Farbe grau an der Schattenseite, an der Sonnenseite hingegen gelind röthlich 98
Die Spitze, oder das oberste zarte Sprößlein, ist rothbraun. Die Augen sind da, wo die Reiser am dicksten sind, ziemlich dick, spitzig und sehr rund; nur gegen die Spitze der Reiser werden sie sehr klein und spitzig, und stehen wenig vom Zweige ab. Die Blätter sind von mittlerer Größe, 2½ Zoll lang, und etwas über 2 Z. breit, 99.
wie eine Dachrinne gekrümmt. Die Kante ist fast glatt, und die Auszackung kaum sichtbar. Der Stiel ist 1 ¾ lang. Die Blühte hält 1½ Z. im Durchmesser. Die

Blumen

Blumenblätter sind platt und eben, mehr lang als breit, an der Kanne voll Falten. Die Frucht ist dick und lang, wie eine Pyramide. Im Durchschnitte ist sie $2\frac{1}{2}$ Z., und ihre Höhe beträgt 3 Zoll. Mit der Bon-chrétien d'hyver, damit sie Einige vergleichen wollen, hat sie wenig Aehnliches; sie ist viel spitzer gegen den Stiel, ohne Erhöhung auf ihrer Oberfläche. Beym Kopfe ist sie gemeiniglich, wenn man sie quer durchschneidet, ganz rund, und nur zuweilen etwas eckig. Das Aug ist bald mit dem Rande gerade, bald ist es in eine tiefe Grube versenkt. Der Stiel, welcher 1 bis $1\frac{1}{2}$ Z. lang, dick und glatt ist, hat gleichfalls seinen angewiesenen Platz in der Mitte einer Vertiefung. Man trifft zuweilen Stücke an, welche im Durchschnitte 3 Zoll, und in der Höhe $3\frac{1}{2}$ Z. haben. Solche dicke Früchte aber sind in der Mitte gemeiniglich stark aufgeblasen; nehmen, gegen den Stiel zu, in der Mitte sehr ab, und endigen sich eben nicht in einer verlängerten Spitze, sondern sind verstümmelt und stumpf, und ihre Gestalt ist gar nicht pyramidenmäßig. Die Schale ist grün, stark mit grünen Puncten getüpfelt, und wird in der Reife gelb. Die Sonnenseite ist bisweilen ein wenig rothgefärbt. Das Fleisch ist butterhaft und schmelzend. Der Saft ist zuckersüß, hochfein, und manchmal gewürzhaft. Die Kerne sind dick und ungemein spitz. Die Zeit der Reife fällt in den Nov. und December.

98. Citron d'hyver, die Winter-Citrone, auch von Einigen die Orangenbirne genannt. Eine sehr große, und, sowohl der Form als Farbe nach, einer Citrone ziemlich ähnliche Frucht. Ihr Fleisch ist trocken, etwas steinigt, und taugt nur, vom Dec. bis zu Ende des März, zum Kochen und Braten.

99. Franc-Real, Fin or d'hyver, die goldene Winterrinde. Eine sehr große Frucht, fast von runder Form, deren Schale gelb, und mit kleinen rothen Tüpfeln besetzt ist. Der Stiel ist kurz, und das Holz des Baumes

mürbe. Das Fleisch dieser Frucht ist ziemlich trocken, und etwas steinigt, und daher nicht füglich roh zu essen; allein in der Küche ist sie bis zum März gut zu brauchen. Der Baum geräth hochstämmig sehr wohl, und trägt häufig.

100. Rousselet d'hyver, Winter-Rousselet. Ist eine mittelmäßige große, etwas längliche Birne. Sie hat, in Ansehung der Größe und Form, viel Aehnlichkeit mit der Martin sec, (s. oben No. 92) wird auch von Einigen dafür gehalten, ist aber in vieler Absicht von ihr unterschieden; denn sie hat einen längern Stiel, eine andere Farbe und einen andern Geschmack. Ihre Schale ist glatt, und, wenn sie reif geworden, grünlichgelb, wobey sie manchmal auch roth, doch aber nicht so braunroth als die Martin sec, ist. Ihr Fleisch ist etwas körnicht, doch mild genug, voll Safts, und von zuckersüßem und lieblichen Geschmacke, wenn sie in einem guten Boden gewachsen. Sie ist im Jan. und Februar gut zu essen.

101. Colmar, Colmars, Colmart, Bergamotte tardive, Poire de Manna, die Colmarbirne, spätе Bergamotte, Flaschenbirne, Mannabirne. Pyrus fructu maximo pyramidato ad turbinatum accedente, hinc viridi, inde dilutius rubente, brumali DUHAM. Sollte Colmars richtiger geschrieben seyn, als Colmar, so hat diese Birne ihre Benennung nicht von der Stadt Colmar in Elsaß, sondern von der Stadt Colmars in der Provence, am Flusse Verdon. Sie ist eine der schönsten Birnen, ja unter den Wintertafelbirnen die beste. Der Baum hat ansehnliches Holz und schönes Laub, trägt aber langsam; daher ich fast rathen wollte, sie auf die große Birnquitte zu oculiren. Wenn man Spalierbäume davon haben will, so trägt er früher; sonst muß man wohl 8 bis 10 Jahre warten, ehe er Früchte bringt. Uebrigens wächst er eben so schön auf Kern- als auf Quittenstämmen. Die Jahrestriebe sind an

an Spalierbäumen dick, lang und ungerade, auf einer Seite von gelblicher Holzfarbe, auf der andern Seite rothbraun und mit vielen Punkten bestreuet. Die Knospen oder Augen sind dick, rundspitzig, wie ein Kegel, weit vom Reise abstehend, und ist das eine Aug von dem andern nicht weit entfernt. Die Blätter sind groß, 4 Zoll lang, und 2½ Z. breit. Der Rand windet sich ein wenig, und ist an den mehresten großen Blättern ganz platt, ohne Auszackung; die kleinern Blätter hingegen sind sehr fein, ordentlich und tief genug gezackt. Der Stiel ist beynahe 1½ Zoll lang. Die Blühte ist wohlgeöffnet, und hat über 1 Zoll im Durchmesser. Die Blumenblätter sind einer Mauerkelle ähnlich, fast ganz eben. Einige haben etwas rothes an der Spitze. Die Spitzen der Fädlein in der Blume sind rosenroth. Die Frucht ist sehr dick, indem sie fast 3 Zoll im Durchmesser, und eben so viel in der Höhe, hat. Beym Blühtauge, welches von mittelmäßiger Größe ist, und auf dem Boden eine Vertiefung sitzt, ist sie platt und eben. Gegen den Stiel wird sie etwas dünner. Ganz spitz wird sie nicht, sondern sie bleibt stumpf, wie Beurré blanc. Der Stiel, welcher braun und dick, auf einer Seite der Frucht etwas geschwollen, und 1 Zoll lang ist, sitzt in einer tiefen Höhle, und ist mit einigen Ungleichheiten umgeben. Diese Frucht ist mehr bauchigt, als pyramidenförmig. Sie hat etwas ähnliches mit der Winterbonchretien, vornämlich wenn sie etwas lang ist. Oefters bemerkt man auf der einen Seite, eine kleine Rinne, die sich vom Kopfe bis an den Stiel erstreckt. Die Schale ist sehr fein, grün, mit kleinen grauen Puncten bestreuet. Im Reifen wird sie ein wenig gelb, und an der Sonnenseite etwas roth. Bisweilen ist das Aug mehlicht und schimmelig. Das Fleisch ist ein wenig gelblich, sehr fein, butterhaft, schmelzend, ungemein köstlich, ohne Steine. Der Saft ist sehr lieblich, zuckerhaft und erhaben. Die Kerne sind braun, spitzig,

mittelmäßig dick, und öfters unreif. Die Zeit ihrer Reife ist im Jan. Febr. März und April. Ihre Reife wird nicht allemal durch die gelbe Farbe angekündiget, sondern wenn man sie eindrücken kann. Man muß ihr durch Abnehmung der überflüssigen Blätter Luft machen, auch sie nicht zu lange am Baume sitzen lassen.

102. Verte longue d'hyver, Poire de Chassery, Poire de Echassery, Besidery-Landry, die lange grüne Winterbirne, Jagdbirne. Der Name Verte longue, die lange Grüne, kömmt mit der Gestalt dieser Birne nicht so gut überein, als mit der Verte longue d'automne, denn diese ist lang und grün. Der Baum ist von ansehnlicher Gestalt und gutem Ansehen, und trägt häufig. Das Holz ist schwach, und hat harte Stacheln, die aber nicht gar spitzig sind. Er erfodert eine leichte und gelinde Erde. Uebrigens ist es ihm gleichgültig ob er auf Kern- oder Quittenstämme gepfropft wird, und nimmt alle Baumgestalten an. An Spalierbäumen werden die Birnen größer und schöner, aber nicht so parfümirt. Auf hochstämmigen Bäumen bleiben sie kleiner, und sind von schlechterm Ansehen, werden aber am Geschmacke schöner. Seine Jahresschosse sind von mittelmäßiger Länge und Dicke, bey jedem Auge etwas gebogen, hellbraun von Farbe, und mit weißen Punkten besetzt, am Ende unweit der Spitze mit einem feinen wolligten Wesen überkleidet. Die Augen oder Knospen sind länglich und spitz, stehen von dem Pfropfzweige etwas ab, und haben gut hervorstehende Augenträger. Die Blätter sind 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ breit, ziemlich gerade und sehr spitz. Der Rand ist fein ausgezackt. Der Stiel ist über 1 Zoll lang. Die Blühte ist weit offen, hält im Durchschnitte $1\frac{1}{2}$ Zoll. Die Blumenblätter sind nicht stark ausgehöhlt, und haben eine Länge von $1\frac{1}{4}$ Zoll. Die Frucht gleicht an Größe und Gestalt einem Ey, oder vielmehr einer Citrone, wie sie dann auch ganz uneben und höckerigt ist. Im Durch-

schnitte

schnitte ist sie ungefähr 2 bis 2½ Z., und in der Höhe 2½ Zoll. Das Blühtauge steht ganz heraus. Der Stiel ist insgemein 3 Z. lang, und hat bisweilen kleine Sporen. Die Schale ist zwar nicht rauh, sondern glatt, aber dabey sehr uneben und höckerigt, von Farbe grün, mit grauen Puncten beworfen, so in der Reife ganz gelb wird. Das Fleisch ist überaus zart und schmelzend, und hält sich lange, indem es in der Reife wohl 2 bis 3 Monate dauert, ohne zu überweichen noch zu faulen. Der Saft ist zuckersüß und wohl parfümirt. Die Kerne sind vollständig, lang und spitz, von braunrother Farbe. Die Zeit ihrer Reife oder Eßbarkeit fällt in den December, oder erst in den Jäner.

103. Chaumontel, Beurré d'hyver, Bezy de Chaumontel, Poire de Chaumontel. Pyrus fructu magno subovoidali, hinc citrino, inde pulcre rubro, brumali DUH. Eine große französische, fast eyförmige, Winterbirnensorte, mit einem herausstehenden Auge, die eine, nach dem verschiedenen Boden und Klima, veränderliche Gestalt und ein brüchiges Fleisch hat, das aber von erhabenem Geschmacke ist. Der Baum trägt, wenigstens in Deutschland, nur wenige Früchte. Da sie vom März bis zum Junius gut zu essen, und zur Tafel zu gebrauchen ist, so wird sie auch unter allen späten Birnsorten für die beste gehalten.

104. Carmelite. Eine mittelmäßige Birne, von rundlicher Form, deren Schale von grauer Farbe, an der Sonnenseite aber röthlich, und dabey über und über voll dunkler Flecken ist. Ihr Fleisch ist aber insgemein hart und trocken. Sie ist im März brauchbar.

105. Muscat d'Aliemagne, die deutsche Muscateller. Eine unvergleichliche Frucht, welche mehr lang als rund ist, und der Form nach der Winterkönigsbirne in etwas gleichet, nur daß sie am Auge etwas kleiner, bräunlicher, und an der Sonnenseite roth, ist. Ihr Fleisch ist schmelzend, und ihr Geschmack etwas gewürz-

würzhaft. Sie ist vom März bis in May gut zu essen.

106. Poire de Naples, die neapolitanische Birne. Eine sehr große, lange, grünliche Frucht, deren Fleisch halb brüchig, und der Saft süß und weinhaft ist. Sie wird von vielen für eine St. Germain gehalten, weil sie derselben ziemlich gleichkömmt, sich auch bis zu Ende des Aprils, und zuweilen bis in den May, gut hält, und auch deren Tugenden hat.

107. Bergamote de Hollande, Bergamote d'Alençon, die holländische Bergamotte. Pyrus fructu maximo prope turbinato, viridi, maxime serotino DUH. Eine große runde Frucht, welche wie die gemeine Bergamotte gestaltet ist. Ihre Farbe ist grünlich, und ihr Fleisch halb wie Butter, und überhaupt sehr zart. Ihr Saft ist sehr angenehm, und ihr Geschmack köstlich. Dieses verursachet, daß sie eine der schönsten Winterbirnen ist, weil sie sich auch überdieß noch sehr wohl bis in den May hält.

* * *

Wenn man gute Birnen haben will, muß man sie auf gute Bäume schicken. Da nun alle gute Birnbäume entweder gepfropft oder oculirt seyn müssen, (denn aus Kernen kann man sie weniger, als andere Obstsorten, ziehen): so ist bey ihnen vornämlich nöthig, daß man sich auf gute Baumschules schicke, oder aber, daß man von denen Baumschulen, woraus man die Stämme nimmt, zuverlässig versichert sey. Ferner liegt bey den Birnen vorzüglich daran, daß man sehe, von was Art die wilden Stämme sind, worauf gepfropfet worden. In Frankreich und andern Reichen, auch in Deutschland mehrentheils, pfropfen die Gärtner die schönen Arten auf Quittenstämme, sur le Coignassier, sobald sie dieselben an Spalierwände ziehen wollen. Die auf wilde aus den Holzungen gehobenen Birnstämme, sur le franc, gepfropft

gepfropften Stämme treiben zu stark ins Holz, und es vergehen wohl 40 Jahre, ehe sie eine Frucht zeigen. Diejenigen, welche für jene Methode sind, behaupten; 1) ein auf den Quittenstamm gepfropftes Reis nehme davon für die Zukunft in den Früchten einige Farbe an, die dieselben angenehmer mache; 2) der Baum treibe nicht zu übermäßig ins Holz, und man habe also nicht nöthig, ihn stark zu beschneiden, und deswegen erhalte man 3) viel früher Früchte. Hr. du Roi, in seiner wilden Baumzucht, S. 208, f. preiset die in dem veltheimschen Garten zu Harbke, und auch in den Gärten zu Cassel, durch eine vieljährige Erfahrung bewährte Methode, zu Spalierwänden die Reiser auf junge aus guten Birnenkernen gezogene Stämme zu pflanzen, an; und es bestehen, nach seiner Versicherung, die Vortheile, die man in mehr trockenem, mittelmäßigen Boden durch das Pfropfen auf Birnstämme erhält, darin: 1) daß in Niedersachsen ein solcher gepfropfter Stamm dem Erfrieren nicht so leicht, als ein auf Quittenstamm gepfropfter, ausgesetzt ist; 2) daß er wegen der häufigern und stärkern Wurzel mehrere Nahrung an sich ziehen, und heftigen Stürmen kräftiger widerstehen kann, und 3) daß der ganze Schaft mehr in gleich dickem Wuchse bleibt, und dadurch als ein Spalierbaum ein schönes Ansehen hat. Die mehresten Butterbirnen, und diejenigen, welche sehr saftig sind, können durch Quittenstämme ungemein verbessert werden, besonders, wenn sie in einem starken und guten Boden stehen. Ist der Boden aber sehr sandig und trocken, so wird keine einzige Birnsorte auf diesen Stämmen gut thun. Wachsen sie hingegen auf Stämmen von ihres gleichen, und stehen auf einem nassen und starren Boden, besonders alle Sorten der Butterbirne, und diejenigen, die sehr saftig sind, so werden sie gern herb, streng und unschmackhaft; in einem sandigen und trocknen Boden aber sieht man gerade das Gegentheil. Die Quittenstämme sind auch

in einem starren und schweren Boden, zumal bey den stark ins Holz wachsenden Sorten, sehr geschickt, dem frechen Wachsthume derselben zu steuern und dadurch ihre Fruchtbarkeit ungemein zu befördern. Hingegen werden sie in einem sandigen und trocknen Boden kaum fortkommen; und gesetzt, sie kämen auch so weit, daß sie Früchte trügen, so werden doch die mehresten, besonders die brüchigen und etwas trocknen Birnsorten, so steinigt und untauglich, daß sie kaum zu genießen sind.

Man hat sich ehedem auch des Weißdorn zu den Spalierbäumen der Birnsorten bedient, um Stämme von demselben zu nehmen; allein, die Birne will sich selten mit dem Weißdorne recht vereinigen. Und wenn auch ein durch dergleichen Vermischung zusammengebrachter Baum fortwüchse, so werden doch die Früchte auf solchen Stämmen gemeiniglich sehr trocken, steinigt und mehlig, dergestalt, daß kein Boden, wenn er auch noch so guter Art wäre, zu ihrer Verbesserung etwas beytragen kann.

Einige, die sich um die Güte der Früchte eben nicht bekümmern, nehmen auch die Stämme zu den Birnsorten von dem Ebereschenbaume (Sorbus aucuparia), oder von der Arlsbeer (Sorbus major domestica). S. Küfners neuerfundene lebendige Baukunst. Insgemein werden aber die Früchte auf dergleichen Stämmen außerordentlich herb, daß sie auch nicht einmal ein Schwein gern fressen mag.

Niedrigstämmige Birnen gerathen wohl auf Hambutten, und die Birnen davon bekommen nicht nur eine gar angenehme Säure, sondern sie sind auch inwendig so roth, als die Hambutten von außen zu seyn pflegen.

Die verschiedene Jahrszeit verursachet sowohl in Ansehung der Vollkommenheit, als auch der Zeitigung der Früchte, einen merklichen Unterschied unter denselben. So werden z. B. diejenigen, welche auf frühe Birnstämme gepfropft sind, viel eher reif, als die, welche

auf

auf harten Winterbirnstämmen stehen; und wenn die sehr weichen und schmelzenden Birnsorten auf solche Stämme gepropft werden, die aus den strengsten Birnen, welche nicht zum Essen taugen, gezogen sind: so werden diese Früchte nicht allein vollkommener, sondern sie halten sich auch, nachdem sie reif sind, viel länger gut, als wenn sie auf gemeine Wildlinge gepfropft sind.

Ferner trägt auch ein vernünftig angestelltes Beschneiden und eine gehörige Wartung der Bäume ungemein viel zu der Vollkommenheit und Reife ihrer Früchte bey. In diesem Stücke hat man aber seit einigen Jahren eine große Verbesserung gemacht. Du Hamel liefert hierüber eine Bemerkung, die sich auf die Erfahrung gründet. Wenn ein Baum, sagt er, von Natur zu einem hohen Baume bestimmt ist, so treibt er gemeiniglich lange und starke Blätterknospen; er scheint nur darum zu wachsen, um in die Höhe zu gehen, und es dauert einige Zeit, ehe er Früchte liefert, oder nur Hoffnung dazu giebt. Man muß ihn also in den ersten Jahren nicht zu kurz halten, und diesen Trieb verhindern wollen, weil man sonst leicht verursachet, daß er dicke Zweige und falsches Holz treibt, sondern man muß ihm alle die kleinen Zweige lassen, solange sie neben einander Platz haben. Ist der heftige Trieb seiner Jugend verflossen, setzt er Frucht an, und man findet alsdann, daß er zu viel Raum eingenommen hat, so kann man ihn auf die bestimmte Größe durch das Beschneiden ohne Gefahr zurückbringen, weil er leicht wiederum schießet. Die ersten 3 bis 4 Jahre müssen daher ordentlich abgewartet werden, und man wird die Fehler der folgenden bey dem Beschneiden zu verbessern im Stande seyn, wenn man sie nicht zu alt werden läßt. Fehlerhafte Bäume sieht man noch im 10ten oder 12ten Jahre ohne Früchte, da sie hingegen im 4ten oder 5ten getragen haben würden, wenn man ihnen die dünnen Aeste gelassen, und sie nicht zu niedrig gehalten hätte.

Alle Sorten der Herbst- und Winterbirnen werden zwar sowohl auf hochstämmigen und Zwergbäumen, als auch an Spalieren, sehr gut reif. Allein, es ist doch denjenigen, welche Liebhaber schöner Früchte sind, zu rathen, daß sie alle diese Sorten ohne Unterschied alle-

zeit an Spalieren pflanzten; denn daselbst werden sie nicht allein viel größer und wohlschmeckender, sondern dergleichen Bäume nehmen auch in einem Garten wenig Platz ein, und machen, wenn sie wohl gewartet werden, ein schönes Ansehen. Alle Sorten von Winterbirnen aber müssen Ostwärts, Südost- oder Südwestwärts, an Wände und Mauern gepflanzt werden. Und so müssen auch alle diejenigen, welche lieber auf Stämmen von ihres gleichen, als auf Quittenstämmen, wachsen, zumal, nachdem die Beschaffenheit des Bodens ist, als hochstämmige Spalierbäume an hohe Wände und Mauern gepflanzt werden, um ihnen dadurch Gelegenheit zu verschaffen, ihre Kräfte anzuwenden, und daß man denselben auch alsdann wieder Einhalt thun könne.

Die Weite, in welcher man diese Bäume, als hochstämmige, im freyen Felde, oder in einem Baumgarten, auseinander setzt; muß in Ansehung ihres Wachsthumes, eben so wie bey dem Apfelbaume, (siehe unter Malus) regulirt seyn. Die Weite aber, in welcher man den Birnbaum an Wänden, Mauern und Spalieren auseinander setzt, muß niemals unter 16 bis 20 Fuß seyn; und es wäre noch besser, wenn man sie 24 bis 2[illegible] Fuß aus einander setzte. Denn, sobald diese Bäume auf beyden Seiten nicht Raum genug haben, sich auszubreiten, so ist es auch unmöglich, sie in guter Ordnung zu erhalten, vorzüglich aber diejenigen, welche auf Stämme von ihres gleichen gepfropft sind. Wollte man diese Bäume beschneiden, so treiben sie nur noch stärker, und desto mehr unnützes Holz wird dadurch an ihnen hervorgebracht. Und da die mehresten Birnsorten ihre Blumenknospen am Ende der jährigen Schossen tragen, so werden, wenn man sie beschneidet, die meisten Früchte mit weggeschnitten, besonders, wenn man diesen Bäumen bey ihrem Einsetzen nicht Platz genug zum bequemen Wachsen eingeräumt hat.

Die Art und Weise, die Bäume bey dem Einpflanzen zu besorgen, ist eben so, wie bey andern Fruchtbäumen, beschaffen. An den Wurzeln werden nämlich alle kleine Fasern weggeschnitten, und einige der längern kürzer gemacht, auch alle zerstoßene und gerad auslaufende weggenommen. Alsdann pflanzt man sie an ihre bestimmte Oerter, nach vorerwähnter Weite, ein. Die beste Zeit, diese Bäume zu versetzen, ist, in einem mäßigen und trocknen Boden, im Oktober. Man läßt ihnen ihre Gipfel bis im Frühlinge unbeschnitten, und befestigt solche nur gehörig an den Wänden und Mauern, oder an ihren Pfählen, damit der Wind ihre Wurzeln nicht in Unordnung bringe. Es ist aber hiebey nöthig, daß man oben auf die Erde, um die Wurzeln herum, etwas verfaulten Mist, Lohe, oder anderes Geströde, lege, damit sie, bey etwa einfallender strengen Kälte, außer Gefahr seyn. In einem nassen und feuchten Boden hingegen, muß man das Versetzen dieser Bäume bis in den Febr. und März verschieben. Bey denen an Wände, Mauern und Spaliere gesetzten, müssen, im ersten Sommer nach dem Einsetzen, die Aeste, so wie sie hervorkommen, in horizontaler Linie angezogen werden, ohne solche im geringsten zu beschneiden. Ist aber das Wachsthum dieser Bäume vorbey, so kann man ihre Zweige, damit man hinlängliche Aeste zur Ausfüllung der untern Theile der Mauer oder des Spaliers erhalte, bis auf 5 oder 6 Augen beschneiden. Nachdem dieses aber einmal geschehen ist, dürfen die Schossen nicht mehr beschnitten werden, als nur da, wo zur Ausfüllung der leeren Plätze Aeste nöthig sind. Denn sobald dergleichen Schossen beschnitten werden, so verursachet solches, daß die Augen unter dem Schnitte lauter unnütze Schossen treiben, welche unter den nützlichen Zweigen eine Unordnung anrichten, daß also selten eine Frucht zum Vorscheine kommen kann. Die Weite, in welcher die Aeste der Birnbäume an dem Spaliere angezogen werden, muß

jeder-

jederzeit nach der Größe der Frucht abgemessen seyn. Beobachtet man dieses gehörig, und zieht die Zweige, so wie sie hervorkommen, aufs sorgfältigste horizontal an: so wird es nicht nöthig seyn, diese Bäume, wie gemeiniglich zu geschehen pflegt, so oft und viel zu beschneiden. Die beste Zeit aber, dieselben zu beschneiden, wenn es nöthig seyn sollte, geht von da an, wenn ihre Früchte eingesammelt sind, bis im März. Je eher aber solches nach dem Einsammeln der Früchte geschieht, desto besser ist es.

Außer dem Beschneiden, dem Heften und Anlegen der Zweige, will auch die Wurzel dieser Bäume, sowohl was die Natur des Bodens, als auch die verschiedene Witterung betrifft, besorgt seyn. So muß in einem jeden starren und starken Boden, wo sich die Oberfläche bey trocknem Wetter sehr fest zusammensetzt, der obere Theil desselben um die Bäume herum dann und wann aufgelockert werden, damit der Regen und starke Thau, um den Boden anzufeuchten, eindringen könne, und damit auch hiedurch dem Unkraut Einhalt gethan werde. Alles ist sowohl dem Baume, als auch der Frucht, sehr zuträglich. Wäre aber der Boden dürr und leicht, und die Witterung heiß und trocken: so muß man um die Stämme der Bäume herum ziemlich große Furchen machen, welche Wasser halten, damit man ihnen im Jun. und Julius bey trocknem Wetter durch fleißiges Begießen alle Wochen 1 oder 2mal ein gutes Labsal geben könne, wodurch die Frucht, in einer beständigen Gleichheit fortzuwachsen, und groß und vollkommen zu werden, Gelegenheit erhält. Sollte aber die Hitze zu groß seyn, und das trockne Wetter zu lange anhalten, so muß man dergleichen Gruben oder Furchen um die Bäume herum mit Geströde oder Baumblättern bedecken, damit die Strenge der Sonne und Luft den Boden nicht gar zu sehr austrockne, sondern derselbe hiedurch in einer beständigen angenehmen Feuchtigkeit erhalten werde.

Wenn

Wenn man dieses genau beobachtet, so wird die Frucht nicht allein in einer beständigen Gleichheit fortwachsen sondern auch groß, schön und vollkommen werden; da sie hingegen, wenn man hierauf nicht sieht, oft klein und knorrig wird, aufspringt, und endlich gar abfällt. Denn, wird die Frucht einmal in ihrem Wachsthume zurück gehalten, und es fällt nachher viel Regen ein, so verursacht solches nicht allein das Abfallen vieler Früchte von den Bäumen, sondern diejenigen, welche noch nachbleiben und reif werden, halten sich niemals so lange, als die, welche ungestört haben fortwachsen können. Und dieß ist auch die Ursache, warum die mehresten Früchte oft vor der Zeit verderben. Fiele hingegen gutes Wetter ein, nachdem die Früchte eine Zeitlang in ihrem Wachsthume aufgehalten worden, so fangen sie auf einmal wieder an zu wachsen, und sie werden so häufig mit Saft angefüllt, daß ihre Gefäße davon ausgedehnt werden, und sie oft darüber verderben müssen.

Es ist auch sehr zuträglich, wenn man den Boden um die Fruchtbäume herum dann und wann dünget. Diese Düngung muß aber nach Beschaffenheit des Bodens verschieden seyn, und auch im Herbste verrichtet werden. Ist der Boden warm und trocken, so muß der Dünger aus verfaultem, und mehrentheils zur Erde gewordenen, mit Lehm vermischten Kuhmist bestehen; hingegen in einem kalten und flüssigen Boden ist verfaulter Pferdemist, welchen man mit leichter sandiger Erde oder mit grauem Sande vermischt, der beste. Diese Theile muß man 8 oder 10 Monate vor dem Gebrauche zusammenbringen, gut unter einander mengen, und alle 3 oder 4 Wochen einmal wohl umwenden, damit die Luft vorher gehörig auf dieselben wirken könne, ehe man den Boden um die Bäume herum damit belegt. Diese Düngung muß wenigstens alle 2 Jahre wiederholt werden, sonst werden weder die Bäume gut treiben, noch ihre Früchte an der Güte vollkommen seyn. Dieses bestäti-

get nicht nur die Erfahrung bey denjenigen, welche ihren Boden um die Fruchtbäume herum jährlich wohl umgraben und düngen, sondern man kann solches auch an denjenigen Bäumen wahrnehmen, welche in Küchengärten oder in solchen Feldern stehen, die stäts gepflüget werden.

Das Düngen mit Holzerde, scheint folgende traurige Erfahrung des bereits angeführten Wirthschaftsverständigen, unter dem angenommenen Namen Germanikus, im 50. St. des Wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1774, S. 407, f. zu widerrathen. Vor 10 Jahren ließ ich hier, und in einem benachbarten Dorfe, eine Partie Birnbäume setzen. Die Sorten waren: Pfalzgrafen, Virgouleusen und Bergamotten. Ich vermeinte, ihr Fortkommen sehr zu befördern, wenn ich gute Holzerde in den Grund brächte, und selbige mit der Gartenerde vermengte. Die Gartenerde aber ist oben 1 Fuß schwarze Moorerde, und hernach weißer feiner Sand. Die Holzerde war gar fein, und bestand theils auch eichenen, theils aus ellernen Sägespänen. Die Bäume wuchsen gut fort; allein es fanden sich gar bald Maden in den Stämmen, und zwar so häufig, daß alle Sommer an verschiedenen Orten eingeschnitten, und solche Maden ausgemacht werden mußten. Ja die stärkern Zweige wurden von solchen Maden auch angegriffen. Die Bergamottenbäume wurden endlich vom Krebs verzehrt, und mußten weggenommen werden. Die Virgouleusenbäume sind am Stamme ganz ungestalt geworden, und treiben so viel Wurzelsprossen, daß sie fast alle Sommer abgestochen werden müssen. Von den Pfalzgrafenbäumen sind nur wenige ausgegangen; allein, einige treiben so schwache Schößlinge, daß sie in jedem leichtesten Winter erfrieren. Nun sind zwar nicht sonderlich mehr Holzmaden zu spüren; allein, die Bäume sind doch, in Vergleichung mit andern, sehr im Wachsthume zurückgeblieben. Die Holzerde hatte also die Brut der Maden in den Garten gebracht. Denn diese waren völlig denjenigen gleich, welche in alten Eichen angetroffen werden.

Was die Wartung des Beschneidens bey den hochstämmigen und freystehenden Birnbäumen im Baumgarten, oder im freyen Felde, betrifft, so habe ich das Nöthigste davon bereits unter dem Art. Beschneiden der Obstbäume, im IV. Th. der Encyclop. S. 261, f.

fg. beygebracht. Auch werde ich noch bey Abhandlung des Apfelbaums, unter Malus, eins und das andere nachzuholen, Gelegenheit haben.

Außer dem gewöhnlichen Verfahren, da man die Birnbäume entweder hochstämmig, oder an Spalierwänden zieht, kann man auch aus ihnen Pyramiden von ziemlicher Höhe erhalten; wovon ich bereits unter dem Art. Baumschule, im IV. Th. der Encyclop. S. 81, f. gehandelt habe. Außer denen daselbst angeführten Beurré blanc, Virguoleuse und Marquise, schicken sich hiezu auch vorzüglich die Bezy de la Motte, St. Germain, Louise bonne, Verte longue panachée, la Bergamotte und Echassery.

Buchstaben und Züge auf Birnen und Aepfel zu zeichnen. Da die Seite dieses Obstes, die den Sonnenstrahlen zugekehrt ist, wenn es am Baume hängt, allemal roth wird, oder sonst eine schöne hochgelbe Farbe bekömmt, die andere hergegen grünlich oder lichtgelb bleibt, so darf man nur den Apfel oder die Birne an der Seite, welche gegen die Sonne gekehrt ist, mit Papier oder Leinwand verbinden, vorher aber in der Leinwand die Namen oder Züge, die man an diesem Obste zu sehen wünschet, durchschneiden, daß die Sonne durch die Ritze wirken kann, so wird man seinen Zweck erhalten, und einen Namen, Jahrzahl, oder andern Zug, durch die Wirkung der Sonne hervorbringen.

S. den I. Band des preußischen Sammlers, Königsb. 1774, 8. S. 378, f. und das 6. St. des VII. B. der Berl. Samml. 1775, 8. S. 624, f.

Birnen und Aepfel von verschiedenen Viertheilen zu erhalten. Es kann wohl kein Anblick sonderbarer seyn, als wenn auf einer Tafel eine Birne aufgetragen wird, die z. B. halb Bonchretien und halb eine Schmalzbirne ist. Dieses Vergnügen kann man sich machen, wenn man nur Früchte von einerley Jahrszeit beysammen setzet, die zu gleicher Zeit reif werden. Nach dieser ersten Vorsicht nimmt man 2 Pfropfreiser von zwo

ver-

verschiedenen Arten Birnen oder Aepfeln, deren Augen recht gut sind, spaltet die Rinde des wilden Stammes, auf welchen man sie pfropfen will, doch ohne sie zu eröffnen, und schneidet die Haut von jedem Pfropfreise ganz dicht bey dem Auge ab. Hierauf steckt man sie, so accurat als möglich, in die Ritze des Pfropfstammes, so, daß beyde Augen sich berühren, und sich dergestalt vereinigen, daß sie nur einen einigen Zweig treiben. In Rom ist es sehr gewöhnlich, Pomeranzenbäume voller Früchte zu sehen, davon ein Viertheil Pomeranzen, das andere Citrone, und das dritte Limonie ist. Man hat mit Winter- und Sommerfrüchten die Probe nachgemacht, und sie ist wohl gelungen.

S. Nouvelliste œcon & litter. To. XV, p. I. m. de Nov. & Dec. 1756, S. 135. Physical. und ökonom. Patriot, Th. II, Hamb. 1757, 4. S 845 das 2. St. der neuen Stuttg. Realz. v. J. 1765, S. 20, f. und preuß. Samler, B. I, S. 379, f.

Von den Insecten der Birnbäume. Es giebt wenig für die Birnbäume so fürchterliche Feinde, besonders für die Bonchretiens, als ein fliegendes graues Insect, welches unter dem Namen Tiger bekannt ist. In dem ersten schönen Tagen des Frühlings, sogar schon im März, wenn die Sonne anfängt, die Eyer dieser Insecten zu erwärmen, sieht man sie hin und wieder auf den Bäumen zum Vorscheine kommen, besonders auf denen an Spaliere gezogenen Birnbäumen. Anfänglich greifen sie die jüngste an, hernach fallen sie auf die ältern. Indem sie deren Blätter verzehren, berauben sie ihnen die kostbaren Saugröhren, mit denen sie die wohlthätige Natur begünstiget hatte, um die Erfrischungen des Regens und Thaues zu empfangen. Durch diese Verheerung eines so nöthigen Hülfsmittels leidet der Baum. Der Saft, der keine Gelegenheit mehr hat, in die Blätter zu kommen, geht wieder in den Stamm des Baumes zurück, ohne die Durcharbeitung zu erhalten, die er dadurch empfangen sollte, wenn er den von der Natur vorgeschriebenen Weg verrichtete. Daher kommen die verschiedenen

denen Krankheiten, welchen diese ihrer Blätter beraubte Bäume unterworfen sind; daher entstehet endlich, durch eine natürliche Folge, auch ein frühzeitiger Tod, der uns diejenigen Vortheile entziehet, die wir mit Recht von der Pflanzung dieser Bäume zu erlangen hoffen konnten. Um die Gärten von diesen Insecten zu reinigen, ist weiter nichts nöthig, als kochendes Wasser auf die dicken Aeste des Baumes zu sprützen, so wie auch in das Gitterwerk, und besonders in die Löcher und Spalten der Mauern, wenn die Bäume auf Latten gezogen sind. Dieses Besprützen muß zu der Zeit geschehen, wenn die von der Frühlingssonne erwärmten Eyer sich zu entwickeln anfangen. Das kochende Wasser zernichtet nicht nur alle diese Eyer, sondern auch die Flöhe und andere Insecten, die unsere Fruchtbäume verheeren. Man muß jedoch die Sprütze dergestalt richten, daß das kochende Wasser nicht auf die jungen Blätter komme. Denn, da die Eyer nur in die kleinen Ritzen der Aestrinden gelegt worden, so muß man diese Raubnester nur angreifen. Hienächst muß man jedesmal, da man heißes Wasser in die Sprütze ziehet, selbige in kaltes Wasser eintauchen. Ohne diese Vorsicht würde die Sprütze kein Wasser einsaugen, weil die Luft durch die Hitze zu sehr verdünnet ist.

S. Journ. œcon. Avr. 1764, S. 160, f.; Gazette salut. A. 1764, No. 30; Gazette litter. de Berl. a. d. J. 1774, No. 531; und das 1. St. des VII. B. der berlin. Samml. S. 60. f.

Hrn. v. Geer Nachricht von kleinen schwarzen hüpfenden, wie auch grauen Insecten, die sich unter losen Rinden alter Birnbäume aufhalten. s. den II. B. der übers. schw. Abhdl. a. d. J. 1740, S. 10, fgg. und 14, fgg. m. K.

Von Maden der Birnbäume, welche durch das Düngen mit Holzerde veranlaßt worden, s. oben S. 478.

Von dem Gebrauche, werden die Birnen entweder Tafel = oder wirthschaftliche Birnen genennet. Diejenigen, welche sich roh zum Essen schicken, nennen wir Tafelbirnen. Zum wirthschaftlichen Gebrauche werden die Birnen entweder gekocht oder getrocknet.

Kochbirnen, Poires à cuire, nennet man diejenigen, welche sich gut kochen lassen; und Back- oder Bratbirnen, diejenigen, welche sich gut trocknen lassen. Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil sie zu vielen Saft und nicht genug Bestandtheile haben; sie fließen also im Kochen auseinander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen, werden große Birnen erfordert, die etwas zäh sind, und doch keinen Mangel an Saft haben. Diese, wenn sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an; und dadurch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen der Zunge gefallenden Geschmack, den man, wenn man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthen sollte. Die Sorten, welche sich vorzüglich zum Kochen schicken, sind: Bonchretien d'hyver jaune, Franc-Real, Catillac, Grosat d'hyver, und Poire de livre. Man braucht aber auch geringere Sommerbirnen zum Kochen, weil man alsdann noch keine bessere hat. Zum Backen, schicken sich die gar saftigen Birnen, z. B. Beurré gris, Virgoulée, noch weniger; dazu aber taugen auch die zum Kochen vorzüglich dienlichen nicht, sondern diejenigen sind die tauglichsten, welche die Franzosen tendre nennen, z. B. Beurré blanc, Parabelle musquée, die Königsbirne. Sie müssen auch einen süßlichen Saft haben. Die weinsäuerlichen, z. B. Crassane, St. Germain ꝛc. sind nicht so gut. Die gelstern und steinigten, z. B. Messire Jean, taugen auch nicht, denn der Saft bäckt sich aus, und es bleiben nichts als Steine übrig. Die Rousselet de Rheims schickt sich, wie andere müskirte Birnen, vornämlich dazu; auch unsere deutsche Bergamotten; weil sie aber klein sind, müssen sie behutsam getrocknet werden, sonst dorren sie ganz aus.

Le

Le sucré verd, wird auch gemeiniglich zum Backen gebraucht, weil er häufig trägt. La verte longue ist zu unschmackhaft dazu.

Man macht vornämlich in Niedersachsen viel Wesens aus gut getrockneten Birnen, und findet einen Wohlschmack daran, besonders, wenn zu Ende des Winters rohes Obst und Zugemüse fehlt. Wer recht gute Backbirnen haben will, muß die Birnen nicht zu früh verbacken; denn alsdann ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit. Man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man läßt sodann die größern erst in Wasser abkochen, vornämlich, wenn sie noch nicht mürbe wären; schälet sie, wenn sie erkaltet sind, und setzet sie auf eigene dazu gemachte und mit einem Rande versehene Breter neben einander, so daß die daran bleibenden Stiele in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher trocknen. Ist die Hitze zu Anfange stark, so verbrennen sie, und der Saft, auf dessen Beybehaltung man sehen muß, fließt heraus. Einige pflegen ein Kreuz in die Frucht zu schneiden, damit sie besser ausbacken könne; dieses aber macht sie trocken. Das Kernhaus kann man auch nicht heraus nehmen, weil man allen Fleiß anwendet, um die Frucht saftig zu erhalten; deshalb macht man auch nicht einmal das Auge zu Anfange heraus. Die abgeschälte Schelfe kocht man, gießt den Saft ab, und kocht ihn zu einer dicken Gallert, wozu man auch geringere schadhafte Früchte nimmt. Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet sind, siehet man sie nach, macht oben die Blume, und was sich etwa in der Oberfläche von kleinen Steinchen findet, und im Essen unangenehm zwischen den Zähnen seyn würde, heraus; auch wenn etwa von der Schelfe etwas zurückgeblieben seyn möchte; drückt die Früchte etwas platt, tunkt sie in den ver-

dickten Saft, setzt sie wieder auf ein Brett, und läßt sie vollends ausbacken. Man wiederholt auch wohl das Eintunken noch einmal, wenn sie zum drittenmal in den Ofen müssen. Kann das Nachtrocknen im Zimmer im Kachelofen geschehen, so ist es besser, und man legt alsdann die Birnen auf Papier. Dergleichen Früchte, wenn sie gut gerathen sind, müssen hellbraun von Farbe und fleischigt bleiben, so, daß man sie roh mit Wohlschmack essen und leicht zerbeißen kann. Gekocht, müssen sie dick auflaufen, nicht verbrannt noch nach Rauch schmecken, einen angenehmen süßen Geschmack haben und auf der Zunge zerschmelzen; wenn sie hingegen noch runzlig in der Schüssel liegen, schwarz aussehen, und einen branstigen, oder gar keinen, Geschmack haben, auch zäh oder trocken zwischen den Zähnen sind, so geben sie ein schlechtes Gericht.

Die schlechten Birnen werden in der Schale gebacken, und man nennet sie in Niedersachsen Huzeln.

An einigen Orten, z B. im Magdeburgischen, kocht man auch die Birnen mit Senf, und hebet sie damit bis zum Winter auf. Dieses nennet man Senf- oder Sälzebirnen. Hiezu ist vorzüglich die Claretenbirne und Gernröder, tauglich.

Der Birnsaft oder Birnmeth, wird aus übergefallenen saftigen Birnen, nachdem sie geschälet, zerschnitten und kleingestampfet worden, erst durch einen reinen Sack gepresset; alsdann siedet man ihn, und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren davon in einen andern Kessel, setzt diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einigemal ab, und läßt ihn, unter stetem Umrühren, recht dick einsieden. Endlich nimmt man denselben vom Feuer, thut ihn in ein Geschirr, läßt ihn verkühlen, und fasset ihn, zum Aufheben, in eine steinerne Büchse. Man kann solchen theils zum Trinken, theils zu Brühen über das Essen, auch unter andern als ein Nahrungsmittel für die Bienen, (wie ich im IV.

Buch

Bande dieser Encyclop. S. 700, f. gezeigt habe,) gebrauchen.

In England und Frankreich macht man auch einen Birnwein, oder Birn-Cyder, Fr. Poiré, wovon der Art. Obstwein ausführlich handeln wird.

Für den Magen sind die Birnen überhaupt gesünder, als die Aepfel; weil sie aber etwas zusammenziehendes bey sich führen, und den übrigen Nahrungsmitteln den Durchgang verzögern, so sind sie nach Tische gesünder, als vor Tische. Diejenigen, welche zur Colik geneigt sind, müßen sich roher Birnen soviel möglich enthalten. Gekocht oder eingemacht sind sie allemal gesünder, und leichter zu verdauen.

JO. GE. GRÜBELII obs. de iliaca passione ex nimio pyrorum esu, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III. A. IV, Obs. 96.

Fr. Liefmanns Nachricht von einer obstructione alvi pertinacissima & lethali, von gegessenen vielen gebackenen Birnen, st. in A. E. Büchners Miscellan. phys. med. math. A. 1727, Erf. 1731, 4. S. 127.

Eine gebratene Birne äußerlich über den Nabel gebunden, so warm als man sie leiden mag, stärket den Magen, und benimmt das Brechen und Würgen. Faule Birnen, pflasterweise, auf verhärtete und knotigte Brüste wärmlich geschlagen, stillen die Schmerzen, und zertheilen die geronnene Milch.

Die Birnen schlechtweg zu kochen, werden die grünen, entweder geschält, oder ungeschält, entzwey geschnitten, und mit Wasser zum Feuer gesetzt. Wenn sie bald weich gekocht sind, wird ein wenig in Butter braungeröstet Mehl dazu geschüttet, alles sehr wohl unter einander gerüttelt, damit die Brühe dick werde, und sodann beym Anrichten ein wenig Zucker und Zimmet darüber gestreuet. Die dürren Birnen wässert man vorher ein wenig, und röstet gerieben Rockenbrod in Butter braun, streuet dieses unter die Birnen, und läßt solches in halb Wein und halb Wasser mit einander kochen.

Angeschlagene Birnen zu machen. Nachdem man die Birnen zuvörderst geschält, oben die Sterne herausgeschnitten, und ihnen die Stiele ein wenig verkürzt hat, läßt man sie mit Wein und Wasser eine Weile kochen. Alsdann nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Griebs, schneidet dieses Abgeschabte mit einem Wiegemesser ganz klein, mischet in Butter geröstete Semmel, gehackte große Rosinen und Pistacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, schlägt ein ganzes Ey und einen Dotter darein, und rührt endlich alles wohl durch einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, bestreichet damit die Birnengriebse, und umleget selbige solange mit vorbeschriebener Farçe, bis sie wieder ganzen Birnen ähnlich sehen, bestreuet sie hierauf mit klar geriebener Semmel, und setzet sie solange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; sodann bereitet man eine Klare, setzet die Birnen ganz behutsam in das heiße Schmalz, und bäckt sie geschwind heraus, richtet sie ordentlich in einer Schüssel an, gießet Malvasier = oder sonst guten Wein dazu, streuet Zucker darüber, und läßt sie über einem Kohlenfeuer zugedeckt gemälich kochen. Ehe sie aufgetragen werden, bestreuet man sie noch mit Zucker und Zimmet.

Birnen dürre zu dämpfen. Man nimmt schöne Birnen die von einer großen Art sind, legt diese in halb Wein und Wasser, läßt sie ½ Stunde darin liegen, nimmt sie hernach heraus, und stecket in jede derselben etwas ganzen Zimmet und eine Nelke; setzet sodann ein wenig Butter in einem Tiegel aufs Feuer, damit solche braun werde, thut die Birnen darein, und läßt sie also dämpfen. Endlich nimmt man die Brühe, darinnen die Birnen gelegen, verreuschet sie mit geröstetem Brod, gießet sie auf die Birnen, welche in selbiger noch weiter dämpfen müssen, wirft auch ein Stück Zucker hinein. Beym Anrichten bestreuet man sie abermal mit Zucker.

Ge-

Gestofte Birnen, à la Cardinale, Fr. Compôte de poires á la Cardinale. Vier große Kochbirnen werden in vier Theile geschnitten, rein geschält, und die Kerne herausgenommen. Alsdann thut man sie in einen reinen und wohlzugedeckten irdenen Topf mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, einem Glase Wasser, 2 Würznelken, und einem Stückchen Zimmet. Dieses zusammen wird in heiße Asche gesetzt, damit es in einem gelinden Feuer koche. Wenn es halb gut ist, gießet man ein Glas rothen Wein dazu, und läßt es damit vollends kochen, bis die Birnen sich sehr weich anfühlen lassen. Sodann richtet man sie an, gießt den Syrup darüber, und trägt sie warm auf. Es ist zu diesen gestoften Birnen sehr wenig Syrup nöthig; sollte aber ja zuviel daran seyn, so läßt man ihn auf dem Feuer einkochen, damit nur soviel übrig bleibe, daß die Birnen damit besprenget werden können. Sollen die Birnen ganz mit der Schale gestoft werden, so nimmt man sie von mittlerer Größe, und macht es übrigens damit eben so.

Birnen, braungesotten, Fr. Poires au Caramel. Birnen, die in Branntwein eingemacht sind, (s. S. 489) werden herausgenommen, damit sie abtropfen; nachher läßt man sie auf dem Ofen trocken werden. Dazu wird Zucker braungesotten, und nur auf einem ganz gelinden Feuer beständig warm gehalten, daß er nicht gerinnt. Hierein tauchet man eine Birne nach der andern, macht an jede einen Stiel von Holz, wendet sie damit in dem Zucker um, und steckt sie mit dem hölzernen Stängelchen zwischen die Ruthen eines geflochtenen Korbes, damit der braune Zucker daran in der Luft trocken werde. Wenn sie trocken sind, zieht man die Stängelchen heraus, und richtet die Birnen auf beliebige Art an.

Birnen-Clarequets, Fr. Clairequets aux poires. Reife Birnen, sie mögen seyn, von welcher Gattung sie wollen, werden geschält und stückweise zerschnitten. Man thut dazu 2 oder 3 Schnittchen Citronenschale,

und 2 Gläser Wasser; läßt sie damit auf dem Feuer kochen, bis sie zu Mus werden, und bringt durch ein Sieb soviel Saft, als möglich ist, heraus. Soviel als man halbe Kannen Saft hat, soviel Pfunde Zucker werden nach Art des zerbrochenen gesotten, und darinnen muß der Birnensaft kochen, bis die Gallerte breit vom Schaumlöffel abfällt. Diese gießt man in Clarequetsformen, und setzet sie bey einem mäßigen Feuer auf den Ofen, bis sie steif geworden ist. Soll sie roth werden, so nimmt man, die Birnen zu kochen, nur 1 Glas Wasser, und schüttet ein Glas Cochenillenwasser dazu.

Birnen, naß eingemacht, Fr. Poires confites au liquide. Die Birnen, die man dazu nehmen will, müssen weder zu weich und saftig, noch zu hart zu kochen seyn. Die besten dazu, die sich auch am längsten halten, sind, die Rousselet = und Blanquetbirnen. Diejenigen, die man wählt, werden oben hinein bis auf die Kerne gestochen, und hernach in siedendes Wasser gethan, worinnen sie kochen, bis sie unter dem Finger nachgeben. Sodann thut man sie in frisches Wasser, um sein bald eine nach der andern zu schälen, und so in anderes Wasser zu bringen. Hierauf wird soviel Zucker, als die Birnen am Gewichte betragen, geläutert, und man läßt die Früchte ungefähr 30 Süde thun. Man nimmt sie alsdann vom Feuer, thut sie in eine Schüssel, und läßt sie 24 Stunden darinnen stehen, gießt den Zucker durch ein Sieb rein davon ab, und läßt ihn als Fadenzucker kochen. In diesem Zucker thun die Birnen wieder 3 oder 4 Süde, und werden gleichergestalt in dem Zucker bis zum folgenden Tage gelassen, da man den Zucker nochmals abgießt, und bis zu kleinem Perlenzucker sieden läßt. Die Birnen werden wieder in den Zucker geschüttet, thun 2 Süde, und bleiben abermals bis den Tag darnach im Zucker. Sodann nimmt man sie aus dem Syrup heraus, läßt diesen auf dem Feuer zu Perlenzucker werden, und die Birnen in demselben wenigstens

nigstens 8 bis 10 Süde thun, bis der Zucker als großer Perlenzucker gesotten ist. Wenn sie soweit gekocht und halb ausgekühlt sind, werden sie in Gefäße gethan. Diese Birnen können in Vorrath gemacht, und im Winter zum Stofen gebraucht werden, indem man einen Syrup daran macht.

In Frankreich macht man Birnen, und anderes Obst, mit Honig auf eine ähnliche Weise ein. In dieser Absicht muß man dem Honig zuvörderst den Geschmack nehmen. Man sezt ihn auf ein gelindes Feuer, nimmt ihn sodann herunter, und decket ein nasses Tuch darüber her, nimmt dieses weg, und läßt den Honig abermal sieden, wiederholet also 4 oder 5mal das nasse Tuch aufzulegen, so ziehet der starke Geschmack hinein, der Honig wird lauter, und man kann nicht schmecken, ob zu dem Eingemachten Honig oder Zucker genommen worden. Nur muß man den sogenannten Jungferhonig, aus den weißesten im Sommer erst eben gefüllten Scheiben, dazu nehmen.

Birnen, trocken eingemacht, Fr. Poires confites au sec. Man macht Birnen, von was für Gattung man will, auf die vorige Art ein, und läßt sie in dem Syrup bis zum folgenden Tage stehen, an welchem sie auf Bleche gesetzt werden, damit der Zucker ablaufe. Alsdann werden sie mit gestoßenem Zucker aus einer Zuckerbüchse bestreuet, und auf dem warmen Ofen getrocknet. Sobald es obenweg trocken ist, legt man sie mit der trocknen Seite auf ein Haarsieb, bestreuet sie eben so auf der andern Seite, und läßt sie vollends trocken werden. Wenn sie ausgekühlt sind, hebt man sie in Schachteln auf, die mit weißem Papier ausgefüttert sind, und legt zwischen die Birnen Papier, daß sie sich erhalten. Sie müssen an einem trocknen Orte stehen. Diese Birnen kann man eben so, wie die naß eingemachten, gebrauchen.

Birnen in Branntwein, Fr. Poires à l'eau de vie. Fast reife Zucker- oder Rousseletbirnen, die an 2 bis 3 Or-

ten mit einer starken Nadel gestochen sind, läßt man in siedendem Wasser weich werden, welches man daran erkennet, wenn sie unter dem Finger nachgeben. Nach diesem legt man sie in frisches Wasser, um sie sauber zu schälen. In anderes frisches Wasser drückt man den Saft einer ganzen Citrone, damit die Birnen weiß bleiben, und jede geschälte Birne wird in dieses Wasser geworfen. Halb soviel Zucker, als die Birnen am Gewicht betragen, wird geläutert, und die Birnen müssen darinnen, zugedeckt, 9 bis 10 Süde thun. Nach und nach schäumt man sie immer ab, besonders, ehe man sie nebst dem Zucker in eine Terrine thut, worinnen sie 24 Stunden liegen bleiben. Nachher setzt man sie wiederum auf ein gutes Feuer; läßt sie 6 bis 7mal aufwallen, und schüttet sie wiederum in eine Terrine bis zum folgenden Tage, an welchem man mit ihnen fertig wird. Man nimmt sie nämlich mit einem Schaumlöffel behutsam aus dem Zucker, setzt sie in eine Schüssel, läßt den Zucker auf dem Feuer 7 oder 8 Süde thun, legt die Birnen ganz sacht wieder hinein, daß sie 3 bis 4mal aufwallen, nimmt sie wieder ab, und schöpft den letzten Schaum, der noch etwa darauf zu sehen ist, mit kleinen Stückchen von weißem Papiere weg. Sobald sie ausgekühlt sind, faßt man sie einzeln in große gläserne Flaschen, gießt soviel Branntwein, als Zucker ist, dazu, läßt beydes zusammen recht warm werden, daß es sich gut durcheinander menge; und wenn es kalt ist, gießt man es zu den Birnen in die Flaschen, so, daß sie ganz damit bedeckt sind.

Birnen-Gallerte oder Gelee, Fr. Gelée de poires. Man nimmt eine beliebige Quantität guter Birnen, schälet sie, schneidet sie in Stücke, und kocht sie in ein wenig Wasser, bis sie zu Marmelade geworden. Alsdann drückt man durch ein Sieb soviel Saft heraus, als möglich ist. Zu $\frac{1}{2}$ Nößel von diesem Safte läßt man 1 Pfund Zucker nach gebrochener Art sieden, und den Birnsaft in dem Zucker etliche Süde thun.

Die

Die Gallerte ist gut, wenn sie, indem man sie mit dem Löffel aufhebt, breit herabfällt. Alsdann wird sie abgenommen, in Gefäße gethan, und nicht eher zugedeckt, als bis sie ganz kalt ist.

Birnen = Marmelade, Marmelade de poires. Die Zucker = oder Rousseletbirnen müssen im Wasser so weich werden, daß sie sich leicht drücken lassen. Alsdann thut man sie in frisches Wasser, zieht die Schale ab, und drückt das Fleisch mit einem Rührlöffel durch ein Haarsieb. Das durchgetriebene läßt man über dem Feuer einkochen, und siedet eben soviel Zucker, als eingekochte Birnen am Gewichte sind, nach großer Federart, rührt die Marmelade recht tüchtig in diesem Zucker, setzt sie wieder aufs Feuer, und rührt beständig mit einem Rührlöffel darinnen. Sodann wird sie vom Feuer genommen, und, wenn sie halb ausgekühlt ist, in Töpfchen gefaßt, ein wenig gestoßener Zucker darauf gestreuet, und, nachdem sie kalt geworden, fest zugemacht.

In die Birn=Torten bäckt man die in Stücke geschnittenen Birnen, nicht gar ab, macht einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmalz, streuet darüber geröstete Semmel und kleine Rosinen; hierauf werden die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit solange abgewechselt, als die Größe der Torten es erfordert, und zuletzt gehörig abgebacken.

Beschreibung der Doppelbirn, von K. st. im 5. St. der hannov. gel. Anz. v. J. 1752.

Aufgehobene Nachricht vom Doppelbirn = Baum, st. im 110. St. der Leipz. Samml. 1753, 8. S. 103 — 110.

In der aus dem Engl. übersetzten allgem. Haushaltungs = und Landwiss. I. Th. Hamb. und Lpz. 1759, gr. 8. handelt das 46. Cap. des IV. Buches, von dem Birnbaum.

Verzeichniß der besten Arten von Birnen, wie sie nach den Monaten reif werden, st. im deutschen Baumgärtner, Schleusing. 1764, 8. S. 148 — 186.

Lettre de Mr. CH. à Mr. le Marquis de Chambray, sur la greffe des pommiers & des poiriers, st. im Journ. œcon. Août 1766, S. 357.

Von der Nutzbarkeit, Birnbäume anzupflanzen, insonderheit der Pomeranzen = oder der Pfundbirnen, s. 4. B. der neuen ökon. Nachr. Lpz. 1769, 8. S. 532 — 537.

Some considerations upon Mr. Reeds letter, about Pears for some Lands proper; their choice for manifold uses, especially for pleasant, or for lasting liquor, and how to be planted, and order'd for the best advantage, by JOHN BEALE, in a Letter of May 13. 1671, st im VI. B. der Philos. Transact. for A. 1671, No. 71. S. 2146 — 2148.

Vom Birnbaum, s. Joh. Dicks aus dem Engl. übers. vollständige Gartenkunst. Th. I. Lpz. 1774, gr. 8. S. 170 — 172.

Du poirier, s. le Gentilhomme Cultivat. trad. de l'angl. de Mr. HALE, To. IV. à Par. 1751, gr. 12. S. 191 — 195.

JO. HERM. KNOOP Pomologia, dat is, Beschryvingen en Afbeeldingen van de beste Sorten van Appels en Beeren. Leeuward. 1758, f. 1 A. Text und 20 K. T.

D. Uebers. u. d. T. Pomologia, d. i. Beschreibungen und Abbildungen der besten Sorten der Aepfel und Birnen, welche in Holland, Deutschland, Frankreich, England und anderwärts, in Achtung stehen, und deswegen gebauet werden; beschrieben, nach dem Leben abgebildet, und mit ihren natürlichen Farben erleuchtet, von D. Ge. Leonh. Huth. Nürnb. 1760, f. 18 B. Text und 20 K. T., davon 12 Tafeln 103 Aepfel, und die übrigen 8, 82 Birnen vorstellen.

Vom Birnbaum, s. die aus Ph. Millers großem engl. Gärtnerlexico zusammengetragene vollständige Anleit. zu der Pflanz. Erzieh. und Wartung der Fruchtbäume. Bern, 1764, 8. S. 182 — 240.

Von Birnen, handelt Ge. Fr. Möller, in seiner Beschreibung der besten Arten von Kernobst. Berl. 1759, 8. S. 1 — 96.

Von Birnen insbesondere, s. Hrn. Otto v. Münchhausen, im 2. St. des III. Th. des Hausvaters, Hannov. 1767, 8. S. 258 — 308.

Jo. Jac. Reinhards Abhandl. von der Pflanzung des zahmen Obstes, besonders der Aepfeln, Birnen und Zwetschgen, st. in dessen vermischter Schriften I. St. Frankf. und Leipz. 1760, 8. S. 77 — 102.

J. C. Schmids Anmerkung von denen Franz = Zwerg = Birnbäumen, l'Oignonnet, Amiré roux, Archiduc d'été, welche fast alle Jahre doppelt zu blühen, auch Früchte zu tragen pflegen, st. im 25. St. der Fränk. Sammlungen. Nürb. 1756, 8. S. 379.

3) Der Quendelbeerenbaum, Pyrus (Amelanchier). Pirus foliis ovatis serratis subtus tomentosis calvescentibus HALL. Mespilus (Amelanchier) inermis, foliis ovalibus serratis, cauliculis hirsutis LINN *Sp. pl.* MILL. 5. Sorbus foliis ovalibus serratis carinatis fructu globoso multiloculari CRANZ. *Austr. Fasc.* 2.

Mespi-

Mespilus folio rotundiori, fructu nigro subdulci TOURN. & DUH. *arb.* 8. Fr. Amelanchier des bois. Man findet ihn in Oesterreich, der Schweiz, in Italien und in Frankreich, besonders um Fontainebleau. Die Blätter sind oval, fast rund, am Rande fein gezahnt, $\frac{1}{2}$ Zoll lang, und eben so breit. Auf der obern Fläche sind sie von grüner glatter Farbe, öfters röthlich, auf der untern hingegen mit Adern versehen, und, solange sie sich auf jungen Bäumen befinden, nach dem Ausbrechen etwas rauh und wollig. Diese Wolle nimmt bey solchen jungen Bäumen auch die Blätter und Blumenstiele ein. Die Stiele sind röthlich. Die Blumen erscheinen bey uns in den ersten Tagen des Maymonats. Sie stehen an dem äußersten Ende der Zweige büschelweise zu 3 bis 4 Stück, selten einzeln. Die Blumendecke ist mit dem etwas langen Stiele mit einer weißen Wolle bedeckt. Die Spitzen der Einschnitte sind braun. Die Blätter der Blume haben eine weiße Farbe, sind schmal und lang, und oben stumpf zugerundet. Die Fäden sind kurz und weiß, und die Staubbeutel blaßgelb. Die nach dem Verblühen folgenden kleinen schwarzbraunen Früchte erhalten schon im August und Sept. ihre Reife. Sie haben einen wolligen Nabel, und einen süßlichen Geschmack. Eine jede Frucht schließet 5, 6 und mehrere Körner ein; ja Hr. v. Haller und Crantz haben deren an 10 Stücke gefunden. Sie sind, wie die von Birnen, weich; und da solche eigentlich bey den Mispeln steinig seyn müssen, so war Hr. v. Münchhausen schon zweifelhaft, ob er sie nicht vielmehr zum Birngeschlecht rechnen sollte. Hr. v. Haller nimmt sie, nach diesem Unterschiede, als eine Biernart an, und aus gleichen Gründen ist ihm auch Hr. du Roi gefolgt. Es vereiniget dieser Baum die Mispeln und Birnen mit einander, da er von lezterm durch den Mangel der häutigen Samencapseln abgeht. Die Rinde ist purpurfarbig braun. In der Schweiz wird er nur $\frac{1}{2}$ Fuß hoch, in Gärten aber wohl zu 3 bis 4 Fuß.

Jun-

Junge Pflanzen erhält man sehr gut durch Aussäen der Körner, und man kann auch durch das Einsenken der Zweige die Vermehrung bewerkstelligen. Dergleichen Ableger schlagen sehr leicht, und öfters so geschwind Wurzeln, daß sie bereits in einem Jahre zum Ausheben und Versetzen tauglich sind. Man kann sie ferner auf Weißdornstämme pfropfen. Die Früchte sind eßbar.

Die nordamerikanische Varietät, The New England Quince, findet man beym Miller, Tab. [illegible], abgebildet, und sie unterscheidet sich nur von der europäischen durch die nicht eingeschnittenen Blätter.

Birol, Sommerdrossel; siehe unter Drossel.

Birsch-Büchse, siehe Pirsch-Büchse.

Birzenberz, siehe Tamariskenbaum.

Bis und *Bise*, bedeutet, im Französischen, die Farbe zwischen Weiß und Schwarz; wird aber nur von gemeinem Brod oder Teige gesagt, und im Deutschen gemeiniglich durch schwarz ausgedrückt. Z. B. man sagt du pain bis, schwarz Brod; du pain bis-blanc, Brod von schwarzem und weißen Mehl untereinander; Brod das aus grobem und feinem Mehle gemischt ist; Pâte bise, schwarzer Teig. Bey den Pastetenbäckern heißt Abaisse bise, ein schwarzer Teig, von festgeknetetem Roggenmehl, zum Deckel oder Boden gewisser Pasteten, z. B. der Hasenpasteten ꝛc.

Bisa, Biza, Piza, Bise, oder Bize, der Name eines Gewichts und einer Münze in Pegu. Als Gewicht ist es ungefähr 2 Pfund 5 Unzen, nach dem schweren, oder 3 Pfund 9 Unzen, nach dem kleinen und leichten venetianischen Gewicht; und als Münze soviel, als ein silberner Ducaten.

Bisage oder Reparage, heißt, bey den Färbern, das Umfärben eines Zeuges, der bereits gefärbt ist.

Bisam, Biesam, Biesen, Bisem, L. Moschus, Fr. Musc, ist eine schwarzgraue, oder etwas braune, grünmelichte Materie, wie geronnenes Geblüt anzusehen, ei-

Kirsche

Kirsche, eine Art des Steinobstes, welche in einer runden, gemeiniglich sehr saftigen Frucht an einem langen dünnen Stiele besteht, und die Frucht des Kirschbaumes, oder Kirschenbaumes, welcher unter allem Steinobste am höchsten wächst, ist.

Der Name dieser Frucht lautet in den monseeischen Glossen mit versetztem r Chriesi im Oberd. Kyrse, Kerse, Kersle, im Nieders. und Holl. Karse, Kasse, Karsebeer, Kassebeer, zusammengezogen Kasper, im Dän. und Schwed. Kirsebär, im Angels. Cyrse, im Franz. Cerise, im Ital. Ciregia; im Engl. Cherry, im mittlern Lat. Ciriegus, im Epirotischen Chiersly, im Alban. Kjersi, alles aus dem Lat. Cerasum, und Griech Κερασον, indem das ganze westliche und nördliche Europa diesen Baum aus Italien bekommen hat. Nach dem Plinius (*) hat der römische Feldherr L. Lucullus, nach seinem Kriege mit dem Mithridates, zuerst im Jahre nach Erbauung der Stadt Rom 680. oder im 74 Jahre vor der christl. Zeitrechnung, die Kirschen von Cerasum oder Cerasuntis, einer Stadt in Pontus, in Kleinasien welche jetzt Chinisonda heißt, nach Rom gebracht; von da sind sie 120 Jahr hernach erst nach Brittanien gekommen, und die gemeine Meynung will, daß sie von dieser Stadt den Namen haben. Allein, in Griechenland war der Kirschbaum lange vorher bekannt; denn schon Diphilus Siphilus, der unter dem Lysimachus lebte, welcher einer von den Nachfolgern Alexander's des Großen war, erwähnt seiner (**); und da diese Frucht nicht in Kleinasien, sondern in wärmern Ländern Asiens einheimisch ist, der Name sich auch schon in andern morgenländischen Sprachen findet, wie in dem persischen Keras, so ist glaublicher, daß gedachte Stadt von der Frucht den Namen habe, und daß dieser mit Korn, Kern, Hirse, entweder den Begriff der Runde, oder auch einer eßbaren Frucht überhaupt ausdrücke. Verwandt ist damit der Name der Kriechen, einer kleinen runden Art Pflaumen. Holl.

(*) Cerasi ante victoriam Mithridaticam L. Luculli non fuere in Italia. Ad urbis annum DCLXXX is primum vexit e Ponto, annisque CXX trans Oceanum in Britanniam usque pervenere. *Plin.* Hist. L. 14. c. 25.

(**) *Athenaei* Deipnosoph. L. 2. p. 51.

Holl. Crieke (*) Frischens Ableitung von κερασαι, mischen, weil man den Wein mit Kirschsafte vermischt, ist endlich seltsam genug.

Sprichw. Nach braunen Kirschen steigt man hoch. Reifer Kirschen wegen lässet man sich keine Mühe verdriessen. Ueberhaupt, eines Dinges wegen, das uns gut in die Augen fällt, lassen wir es uns schon sauer werden.

Mit großen Herrn ist nicht gut Kirschen essen, denn sie pflegen einem Stängel und Steine in das Gesicht zu werfen, oder sie schießen mit Steinen, und werfen einem die Stängel an den Kopf. Vertraulicher Umgang mit den Grossen der Erde hat seine bekannte Gefahren. Sie glauben immer, sich etwas vergeben zu haben, und rächen sich bey jeder Gelegenheit dafür. Dränge dich nicht zu ihrer Gesellschaft! Es kann Ausnahmen geben, aber die Regel bleibt. Insonderheit ist es, mit ihnen zu scherzen, bedenklich. Man kann sie nur zu leicht beleidigen; und sie sind eben nicht geneigt, Beleidigungen zu übersehen. Daher die trockne, aber wahre Bemerkung: Mit großen Herrn ist nicht gut scherzen.

Verschiedene im gemeinen Leben unterschiedene Bäume, insonderheit Aprikosen- Kirsch- und Pflaumbäume sind in Ansehung der Blüthe und Frucht dermaßen einander ähnlich, daß man dieselben schwer, oder gar nicht von einander unterscheiden kann; daher sie billig von den neuern Kräuterlehrern unter ein Geschlechte gebracht worden sind, und, mit Ausschliessung der andern, der Namen Prunus (Pflaumenbaum) allein beybehalten worden ist. Da man aber im gemeinen Leben

eben

(*) Die große, schöne Kirsche ist ein ursprünglich asiatisches Gewächs. Die geringern Kirscharten aber sind sicher einheimisch bey uns. Denn unser Landmann hat nicht allein einen eigenen Namen dafür, Kassebeeren ähnlich und Quisselbeeren, sondern Plinius traf auch schon eine Kirschenart am Rheine an, die die asiatische Cerasum wohl noch nicht seyn konnte; und man findet sie auch wildwachsend in den Wäldern. Die fremde bessere Art haben indessen ohne Zweifel die Römer selbst schon unsern Vorwirthen bekannt gemacht mitgetheilt, und die hörten den Namen wie Kerasum aussprechen, weil sie ihn Kerschge, Kirsche, von jeher nachgesprochen haben.

eben so wenig die Kirschen und Aprikosen, Pflaumen, als die Aepfel und Quitten, Birnen nennen möhte; so muß auch von jenen, mit dem Pflaumengeschlechte verwandten Arten, insonderheit Kirschen und Aprikosen, wie auch dem Lorbeerkirschbaume, und den Traubenkirschen, wie bey Aepfeln, Birnen und Quitten geschieht, besonders gehandelt werden, zumal da Kirschen Aprikosen, und Pflaumen, als wirklich verschiedene Arten, oder vielmehr Untergeschlechter angesehen, und durch merkliche Kennzeichen unterschieden werden können.

Der Kirschbaum hat mit den vereinigten Geschlechtern folgende Kennzeichen gemein. Der einblätterige, glockenförmige, in fünf stumpfe, vertiefte Einschnitte abgetheilte und abfallende Kelch, trägt fünf rundliche, vertiefte, ausgebreitete, einander ähnliche Blumenblätter und 20 bis 30 Staubfäden, und umgiebt den rundlichen Fruchtkeim, dessen Griffel sich mit einem tellerförmigen Staubwege endigt. Die rundliche Steinfrucht oder Beere enthält eine gleichförmige Nuß. Die vereinigten Untergeschlechter, insonderheit Kirschen, Pflaumen, und Aprikosen, lassen sich durch eigene Kennzeichen schwer von einander unterscheiden. Linne hat diese von den Blättern, ehe sie noch hervor brechen, oder von deren Lage in den Knospen, hergenommen, und diese bey den Kirschen an der Mitte zusammen gebogen, conduplicata, bey den Pflaumen aber aufgerollet, convoluta, und mehr länglich, bey den Aprikosen hingegen als herzförmige, beschrieben. Hr. v. Münchhausen (*) aber nimmt das Unterscheidungszeichen von dem Blüthstiele, und der äusserlichen Beschaffenheit der Frucht. Kirschen, Pflaumen und Aprikosen kommen zwar darin mit einander überein, daß die Blumen und Früchte an einzelnen Stielen

(*) Im dritten Theil des Hausvaters, S. 339.

sitzen; die Kirschen aber haben einen langen Stiel, und ob gleich derselbe bey einigen Sorten kürzer ist, bleibt er doch länger als die Frucht; die Pflaumen haben durchgehends einen kurzen Stiel; und die Aprikosen, gar keinen. Die Frucht bey den Kirschen ist äusserlich glatt und glänzend ohne Staub; bey den Pflaumen mit einem feinen Staub bedeckt, und gleichsam gepudert; bey den Aprikosen, mit einem wollichten Wesen überzogen.

Man findet von Kirschen, in Ansehung der Frucht vielerley Sorten; und es ist nicht leicht zu bestimmen, welche davon als wirkliche oder beständige Arten, oder als Abänderungen und Spielarten anzunehmen seyn möchten. Linné hat verschiedene wahre Arten bestimmt alle aber bey uns in den Gärten vorkommende, dem Geschmacke, der Farbe, Gestalt und Größe nach unterschiedene Sorten mit einander vereinigt, und die Stammmutter derselben Prunus Cerasus genannt. Die verschiedenen Sorten und Varietäten haben insgesamt folgenden Charakter.

1. Der Stamm und die Zweige aller Kirschbäume haben vier Rinden. Die erste, welche die andern alle bedeckt, ist zähe, stark und fest; die zweite ist auch zähe aber dünner, und nicht so hart, als die erste; die dritte ist sehr dünn, schwammig, und fast ohne Consistenz. Die Richtung der Fibern dieser drey Rinden geht über die Quere, und macht eine Zirkel- oder Spirallinie. Die vierte ist eine weiße, schwammige Substanz, deren Fibern nach der Länge der Zweige gerichtet sind.

2. Alle Kirschbäume haben drey Arten von Knöpfen oder Knospen: Holzknöpfe, Laubknöpfe, und Fruchtknöpfe. Die Holzknöpfe sind nicht so dick und spitziger als die andern, und stehen gemeiniglich am Ende der Zweige, welche nach der Stärke der Bäume derselben mehr oder weniger haben. Sie dienen nur zur

Ver-

Vermehrung der Zweige, und also trifft man solche nur bey den jungen Bäumen an. Die Laubknöpfe sind etwas größer und stumpfer, als die Holzknöpfe. Sie stehen an den jungen Aesten, und hauptsächlich an kleinen, kurzen, dicken unebenen und gleichsam höckerigen Zweigen. Aus diesen Knöpfen kommen acht bis zehn Blätter, zwischen deren Achseln sich für das künftige Jahr andere Laubknöpfe und auch Fruchtknöpfe bilden, die so geordnet sind, daß ein Fruchtknopf neben einem Laubknopfe, oder ein Fruchtknopf zwischen zwey Laubknöpfen, oder ein Laubknopf zwischen zwey Fruchtknöpfen, steht. Die Fruchtknöpfe sind unter allen die dicksten, und stumpfsten. Diese drey Arten Knöpfe sind im Winter desto schwerer von einander zu unterscheiden, als es Sorten von Kirschbäumen gibt, an welchen alle Knöpfe etwas spitzig sind, und andere, an welchen alle Knöpfe etwas stumpf sind, so, daß man sie nicht von einander unterscheiden kann, als in Vergleichung des mehrern mit dem mindern.

3. Die Blätter der Kirschbäume sind in dem Knopfe einmal übereinander gelegt. An den Zweigen stehen sie eins um das andere, oder wechselweise. Sie sind länglich, oder formiren ein fast längliches Oval, und endigen sich hinten und vorn mit einer Spize. Die untere Seite ist hellgrüner, als die obere, und hat eine dicke Rippe, an welcher auf beyden Seiten 7 oder 8 kleinere ausgehen, die sich in eine Menge sehr kleiner Aeste vertheilen. Die obere Seite hat Vertiefungen, welche auf die unten stehenden Rippen oder Adern passen. Die Größe, die Dicke, die Auszahnung, die grüne Farbe ꝛc. ist nach den Sorten verschieden. Am Ende, nahe bey dem Anfange des Blattes sieht man fast allezeit zwo kleine Erhöhungen, welche die Gestalt von Drüsen haben, und roth gefärbt sind.

4. Die Blüthen der Kirschbäume öffnen sich, in Frankreich zu Ende des Märzes, oder zu Anfang des Aprils; in Deutschland, etwas, und zwar bald einen Monat, später (*). Sie sind Zwitterblumen, stehen an kurzern oder kürzern Stielen, und es kommen gemeiniglich mehrere aus einem Knopfe. Sie bestehen: 1) aus einem becherförmigen Kelche, welcher oben fünfmal getheilt ist, oder fünf löffelförmig hohle Ausschnitte hat, welche sich, nach Eröffnung der Blume, auf den Becher, oder den Theil vom Kelche, welcher ganz bleibt, zurück legen. Dieser Kelch ist unten am Boden durchlöchert; und da der Stiel durch dieses Loch geht, so bleibt er bisweilen vertrocknet, bis zur Reife der Frucht, an demselben hängen. 2) Aus fünf zugerundeten, dünnen, nach der Sorte größern oder kleinern Blumenblättern, welche mit einem sehr dünnen Nagel an den Winkeln befestigt sind, die von den Ausschnitten des Kelches formiret werden. Sie sind weiß, und färben sich roth, wenn sie abfallen wollen. 3) Aus 20 bis 30 Staubfäden, welche oben olivenfärbige Kölbchen haben, und an den innern Wänden des Kelches mit dünnen Stielen von verschiedener Länge befestigt sind. 4) Aus einem auf dem Boden des Kelches stehenden rundlichen Früchtlein, welches einen Griffel über sich stehen hat, der sich mit einer stumpfen Narbe endigt.

In

(*) Ein Beispiel, daß im May 1720 unter stark gefallenen Schnee in der Schweiz, die Kirschbäume munter geblühet, und Früchte getragen haben, meldet Scheuchzer in Folgendem: Observatum passim Mense Majo ad montium radices Cerasi in media nive florentes, quæ fructus servabant, corrosis aliis nive non tectis. Bresl. Samml. 12. Vers. S. 578.

J. C. Schmids Anmerkung von einem Franzzwerkkirschbaum welcher im September zu blühen angefangen, und im October vollkommen zeitige Kirschen getragen, st. im 5 Stück der Fränk. Samml. Nürnb. 1756, 8. S. 380.

In M. F. Ledermüllers Versuch, bey angehender Frühlingszeit die Vergrößerungsgläßer zum nützlichen und angenehmen Zeitvertreib anzuwenden, Nürnb. 1764. f. enthält die dritte Ausgabe, den Anfang der Erklärung der 10 und 11 Tafel, welche die Kirsche mit ihrer Blüthe und Frucht, sammt der Nachricht von der Bildung des Kernes, in der folgenden Ausgabe vorstellt. Die zehnte und eilfte Tabelle liefert die mikroskopische Zergliederung der Blüthe der Kirschen, und erklärt insonderheit die Art der Entstehung des Kernes und der Frucht.

5. Die Frucht des Kirschbaumes ist saftig, mit einer dünnen, ebenen und glatten Haut bedeckt. In derselben findet man einen harten und holzigen Stein, welcher einen aus zwey Lappen und einem Keime bestehenden Kern enthält. Die Größe, die Gestalt, die Farbe, der Geschmack ꝛc. der Frucht, sind nach jeder Sorte verschieden.

Ich werde die wirklich verschiedenen und völlig bestimmten Arten zuerst anführen, und hernach von den veränderlichen Gartenkirschen handeln.

I. Die Mahalebkirsche, Mayalep, wohlriechender Kirschbaum, Steinweichsel, Tintenbeere, Cerasus Mahaleb *Mill.* Cerasus sylvestris amara, Mahaleb putata *Jo. Bauh. & du Hm.* Prunus Mahaleb, floribus corymbosis terminalibus, foliis ouatis *Linn.* prunus Mahaleb, floribus corymbosis terminalibus, foliis subcordatis, petiolis glandulosis *Duroi* Fr. Le Mahaleb, Cerisier Mahaleb, Crenollier, Englisch The Mahaleb, Rock-or perfumed Chery. Bisher hat man diesen Baum ausser Deutschland, in Frankreich (insonderheit im Herzogthume Baar bey der Stadt Saint Michel an der Maaß, in der Gegend eines Klosters der Minoriten, welches den Namen St. Lucie führt, daher die Franzosen das Holz Bois de Ste Lucie nennen,) und in der Schweitz, als wildwachsend annehmen müssen; da er aber von

Hrn.

Hrn. Rath Crantz (*) im Oestreichischen in der Gegend von Baden, und von Hrn. v. Veltheim, im J. 1765 in den Schiefergebirgen an der Lahn, am Rhein und an der Mosel, besonders in Feldhecken, in Menge gefunden worden ist, kann man ihn mit Recht unter die deutschen Gewächse zählen. Die Blätter sind eyoder mehr herzförmig, vorn zugespizt, hinten breit, dick und stark. Sie haben an 2 Zoll Länge, und an $1\frac{1}{2}$ Z. Breite. Der Rand ist fein ausgezackt. Beyde Flächen sind von dunkelgrüner glänzender Farbe, und die untere ist mit feinen Adern gezeichnet. Gemeiniglich sind sie überdieß noch mit einigen kleinen Beuteln versehen, so, daß ihre Figur im Ganzen den wilden Birnbaumblättern sehr nahe kömmt. Sie stehen theils zu 4 bis 5 Stück auf 1 Zoll langen, dünnen, grünen, mehrentheils mit zwey Drüsen besetzten Stielen, theils in Büscheln, theils einzeln wechselweise an den Zweigen. Im Geschmacke führen sie etwas von bittern Mandeln mit sich. Die Blumen sind im May und Juni anzutreffen; sie sind auf den Spizen der Zweige traubenförmig befestigt. Die Blumendecke hat grüne, ovale, zurück gebogene Einschnitte; die Blumenblätter sind von weißer Farbe, und haben einen lieblichen Geruch. Die Frucht ist eine schwarze glatte Beere, von ovaler zugespizter, den gemeinen Holzkirschen gleichkommender Gestalt, in der Größe einer Erbse, die einen bittern und unangenehmen Geschmack hat, und deren Saft purpurfarbig ist. Diese stehen gerade an einem Hauptstiele in die Höhe, und werden zu Ende des Julius reif. Der Stein hat beynahe die Größe der Frucht, weil ihn wenig, und fast unschmackhaftes Fleisch umgiebt. Der Kern ist von gurem Geruche, und etwas bitter. Die Rinde der Zweige ist braun und glatt. Das Holz, welches erwähnter Maßen, unter dem Namen St. Lucien-

Holz

(*) Strp. Austr. Fasc. II. 68.

holz verkauft wird, ist bräunlich, und hat im Anfange einen starken unangenehmen Geruch, wie unsere gemeine Traubenkirsche; je trockner es aber wird, desto mehr verliert sich derselbe, so, daß es zuletzt wohlriechend wird. Die von du Hamel gelieferte Abbildung hat den Fehler, daß die Früchte nur paarweise, und nicht natürlich traubenförmig, auch nicht scharf genug zugespitzt, vorgestellt sind.

Der Baum hält bey uns in freyem Lande aus, wächst in jedem, auch schlechten steinigen Boden, und kann durch eingelegte Zweige, auch ohne Mühe durch die Beeren, vermehret werden. Man kann ihn auch auf Kirschstämme pfropfen und oculiren. In der Schweitz wird der Stamm, wie Hr. v. Haller angiebt, nur 6 Fuß hoch, und treibt die Aeste zwar gerade in die Höhe, aber buschig; du Roi aber meldet, daß derselbe ein Strauch von mittlerer Größe werde, und höher zu wachsen scheine. Er wird am Rheine mit unter dem Schlagholze abgehauen. Unsere Winter schaden ihm nicht, und man kann auch nicht sagen, daß seine Blätter oder Zweige besonders von Insecten angefallen werden sollten. Weil die Vögel den Beeren nachgehen, dient er in Gehäge und Lustwälder, die zu solcher Absicht mit angelegt sind. Herr von Haller äussert die Muthmassung, daß das Holz dieses Baumes mit dem Gregoriusholze der Spanier, welches von dieser Nation wider die Wuth so sehr gerühmt wird, einerley sey. Am Rheine nimmt man das Holz zu Weinpfählen, weil es länger, als anderes Holz, in der Erde dauern soll. Der vorzüglichste Gebrauch besteht aber wegen des Wohlgeruchs in dessen Verarbeitung zu Kästchen, Vertäfelungen der Zimmer, u. d. m. Die Kerne der Frucht, welche unter dem Namen Niagalep, oder Morgalepsaamen, in der Handlung geführet werden, sind etwas bitter von Geschmack, aber vom Geruche angenehm; es wird von denselben, wenn sie zer-

stoßen

stoßen worden sind, mit gemeinem oder Rosenwasser ein Wasser abgezogen, und dieses vornehmlich zu Verfertigung der wohlriechenden Seifen gebraucht; auch werden die gestossenen Kerne mit in den Taig zu wohlriechenden Seifenkugeln gemischt.

II. Niedriger kanadischer Kirschbaum, Cerasus Canadenses, foliis lanceolatis glabris integerrimis, subtus caesis, ramis patulis *Mill.* Cerasus pumila Canadensis, oblongo angulatu folio, fructu parvo *Duham.* Prunus pumila, foliis angusto-lanceolatis serrulatis *Linn.* Fr. Cerisier nain a feuilles de Saule; Ragouminier, Nega, Minel *Duham.* Engl. Dwraf Canada-Cherry, called Ragouminer, Nega, or Minel in Canada. Es wächst dieser niedrige Strauch in Canada, und also unter einem Himmelsstriche, mit dem der unsrige wohl in Vergleichung gebracht werden kann. Die Blätter sind länglich, ungefähr 3 Z. lang, und $\frac{1}{2}$ Zoll breit, am Rande fein eingezackt, und auf kurzen Stielen befestigt. Beide Flächen sind glatt und glänzend; die obere hat eine schöne grüne, und die untere eine meergrüne mehr bläuliche Farbe. Die Blumen kommen im May, mehrentheils zu 3 Stück neben einander hervor, und geben wegen ihrer häufigen Anzahl der Büsche ein artiges Ansehen. Die Blumendecke ist grün; die Blumenblätter sind weiß und klein, und die Staubbeutel gelb. Die Früchte sollen nach Miller, in der Form den wilden Kirschen ähnlich seyn, im Geschmacke etwas Herbes haben, und im Jul. ihre Reife erhalten. In Harbke sind sie, wie Durdi meldet, noch alle Jahre abgefallen, so bald sie sich angesetzt hatten. Die äussere Rinde ist glatt, bey alten Zweigen braun, bey jungen Zweigen aber braunroth. Die Zweige sind dünn und biegsam.

Miller hat diesen Baum aus Kernen gezogen, die ihm Jüssieu aus Paris zugeschickt hatte. Nach seiner Angabe liegen auch die untern Zweige völlig in der Erde, trei-

treiben neue Wurzeln, und lassen sich als junge Pflanzen versetzen. Dieses hat Dürroi bey dem Hauptstamme in Harbke nicht bemerkt; wohl aber, daß die Zweige tief an demselben sitzen, und sich durch das Einlegen leicht vermehren lassen. Seine Höhe ist nicht beträchtlich. Miller giebt dieselbe nur 4 Fuß an; Dürroi aber hat dergleichen von 8 F. gezogen. Er breitet sich sehr in Seitenäste aus. Durch die Blätter, rothen Zweige und Blumen, zieret er seinen Platz, und weil die Vögel die Früchte aufsuchen sollen, pflanzt man ihn in Frankreich in kleine Lustwälder. Wegen der tief sitzenden und biegsamen Zweige, könnte er auch niedrige, lebhafte Hecken geben, wenn nur die Zweige nicht zu stark beschnitten, sondern mehr durch einander geflochten, und mit einander verbunden würden.

In Canada wird der aus den Früchten gepreßte Saft hoch geschätzt, und daraus ein gewürzhafter Essig zubereitet.

Andere ausländische Bäume, welche man auch gemeiniglich Kirschen zu nennen pflegt, werden weiter unten vorkommen. Ich handle jetzt von der inländischen gemeinsten Art; diese ist

III. Der Holzkirschbaum, Vogelkirschbaum, Waldkirschbaum, wilde Kirschbaum, Cerasus major s. sylvestris fructu subdulci nigro colore inficiente *C. B.* Cerasus sylvestris fructu rubro & nigro *J. B.* Cerasus nigra, foliis serratis lanceolatis *Mill.* Cerasus major sylvestris, fructu cordato minimo subdulci, aut insulso *Duham.* Prunus avium, umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis, conduplicatis subtus pubescentibus *L.* Fr. Cerisier, Englisch The wild Cherry-Tree, The Mazzard. Dessen Frucht heißt die Holzkirsche, Holzweichsel, Karschbeere, Kasbeere, Kesbeere, Kaserkirsche, Koskebeere, Twieselbeere, Vogelkirsche, wilde Kirsche, Wispelbeere, Wißbeere, Zwieselbeere. Cerasa actiana *Plin.* Cerasa nigra *Tab.* Der Baum wächst in dem ganzen nörd-

nördlichen Europa, und bey uns in den Wäldern. Die Blätter sind an vier Zoll lang, und zwey Zoll breit. Ihre Form ist oval zugespitzt, und ihr Rand mit doppelten Zähnen besetzt. Die obere Fläche ist glänzend-grün; auf der untern aber fällt die Farbe, wegen der daselbst befindlichen feinen Wolle, weißlich aus. Die letztere ist überdies nach der Länge mit einer erhabenen Ader besetzt, welche nach den Seiten einfache kleinere ausschickt, deren Erhabenheiten auf der obern Fläche etwas vertieft sind. Die Stiele sind über ein Zoll lang. Die weißen Blumen erscheinen etwas später als die Gartenkirschen, nämlich im May, und hangen doldenweise herab. Die Kelcheinschnitte sind rückwärts gebogen. Die Früchte werden am Ende des July reif, sind klein, mehr ey- als herzförmig, und nach den Varietäten bald roth, bald schwarz. In Gärten findet man auch halbrothe, gelbe und weiße. Das Fleisch ist nicht dick, etwas trocken, von süßem wässerichtem Geschmacke. Der Stein ist oval, mit dem Fleische verwachsen, und im Verhältnisse desselben groß. Der Kern schmeckt und riecht wie die Blätter des Lorbeerkirschbaumes. Die Rinde ist glatt, aschfarbig, stark und zähe. Das Holz ist gelbröthlich, fein in den Adern, von mittelmäßiger Schwere und Härte.

Diese Art säet sich in den Wäldern und Feldhecken theils von selbst, theils durch die Vögel, häufig aus. Der Stamm treibt schnell in die Höhe, und erhält, wenn er gesund ist, einen geraden Schaft. Er wächst sowohl auf ebenen, als auch auf hohen und rauhen Bergen, und kommt in jedem Boden fort, so bald er nur nicht zu naß oder zu morastig ist. Stein- und kiesiges Erdreich, wenn es mit guter Erde vermischt ist, bleibt für ihn das Beßte.

Er läßt sich sehr leicht aus Kernen ziehen. Zu dieser Absicht lege man im Herbste Kerne von ganz reifen Früchten sofort in leichte Erde, 1 bis 1½ Z. tief, lasse die im folgenden Frühlinge hervor keimenden Pflänzchen 1 bis 2 Jahre stehen, pflanze sie dann mit verkürzter Pfahlwurzel, oben aber unverkürzt, in die Pflanzschule in 2½ F. weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen 1½ F. weit, ziehe sie hier hochstämmig mit einem 6 F. hohen Schafte, lasse sie dann rings umher eine Krone bilden, und pflanze sie endlich in Verzierungsplantagen von Waldbäumen u. d. gl.

Die jungen Stämme werden vor andern gewählt, wenn man durch Oculiren oder Pfropfen wohlschmeckendere Kirschen ziehen will, weil sie geschwinder wachsen, und länger dauern. Man säet sie deswegen in Baumschulen zu diesem Endzwecke aus; und dieses Verfahren ist besser, als wenn man sie aus den Wäldern nimmt und pflanzt. Diese Art verträgt so wenig, wie die andern Kirschbäume, das Abbrechen der Aeste und starke Beschneiden der Zweige, weil ihnen durch das auslaufende Gummi die Kraft benommen wird. Ist dieses Auslaufen noch nicht weit gegangen, so kann man den Zweig retten, wenn man die schadhafte Stelle ausschneidet, und mit Baumwachse oder Pech bedeckt. Die in gutem Grunde stehenden Kirschbäume sollen der Krankheit mehr unterworfen seyn.

Einer eigenen Art Raupen, welche sich auf den Vogelkirschbäumen aufhält, wird weiter unten bey den Gartenkirschbäumen Erwähnung geschehen.

Die Früchte locken viele Vögel, insonderheit Amseln und Krammetsvögel, herbey; und der Baum dient für Lustwälder, die er durch die Blumen und Früchte ziert.

Wenn die reifen Vogelkirschen mit dem Kerne zerstossen und in Branntwein gethan werden, theilen sie ihm einen Pfirsichgeschmack mit.

Aus den mit den Kernen zerstossenen, und durch Bierhefen in Gährung gebrachten Vogelkirschen läßt sich durch die Destillation ein vortrefflicher Branntwein bereiten. Wenn nämlich die reifen Kirschen von den Stielen abgezupft sind, werden sie ganz klein gestampfet, und in ein aufgeschlagenes Faß gethan; hierauf wird so viel lauliches Wasser gegossen, daß es die Kirschen oben bedecke, und, wohl zugedeckt, zur Gährung an einen warmen Ort gestellet. Der säuerlich spirituöse Geruch ungefähr nach 14 Tagen wird zeigen, ob die Gährung vollkommen sey. Wenn man 3 oder 4 Metzen Kirschen hat, wird alsdann um diese Zeit 1 Metze Malzschrot mit laulichem Wasser eingerührt, und hernach werden ungefähr 7 Maß heißes Wasser darauf gegossen. Wenn dieser Meisch gehörig verkühlt ist, werden demselben die Hefen gegeben; alsdann wird nach vollendeter Gährung das Gut zu den Kirschen geschüttet, und sogleich auf die Art und Weise, wie der gemeine Kornbranntwein, gebrannt. Durch das Rectificiren erhält man einen Spiritus, der dem Franzbranntweine fast nichts nachgiebt. Durch das Alter wird er angenehmer und stärker. Zuweilen ist er verfälscht, indem man ihn aus Pflaumen destillirt. Der unverfälschte, mit Citronensafte, Zucker und heißem Wasser vermischt, giebt ein Getränk, welches dem Punsche ziemlich nahe kömmt.

Aus den Kirschen wird insonderheit in der Schweitz ein Branntwein destillirt, den selbst der an seine leckere Liqueurs gewöhnte Franzose zu schätzen weiß, und mit welchem der Schweitzer einen einträglichen Handel treibt. Nach Andreä Beschreibung, in seinen Briefen aus der Schweitz, Zürich 1776, gr. 4. S. 301, wird der Spiritus daselbst auf folgende Weise, meistens aus frischen, doch auch aus trocknen gemacht. Man nimmt so viel frische kleine, gemei-

meiniglich schwarze wilde Kirschen, als man will, ohne Stiele, und füllt damit ein Faß so weit, daß für die Gährung Raum genug bleibt. Diese Kirschen stößt man in dem Fasse mit einem großen Holze, nur in so weit, daß die meisten zerquetscht werden, und läßt salche, ohne Wasser hinzuzuthun, in dem Fasse gähren. Die Gährung geschieht, nachdem das Gefäß mäßig warm steht, und die Partie groß ist, in 14 Tagen, auch 3 bis 4 Wochen. Bey der Gährung müssen solche um den andern Tag umgerühret, und die oben stehenden immer wieder hinunter gedrückt, das Faß auch, während der Gährung, mit einem Tuche und Deckel darüber, so gut als möglich, vermacht werden. Das beste Zeichen der vollendeten Gährung ist, daß es ruhig und stille steht, das Dicke sich zu Boden gesetzt hat, und oben alles klar ist. Hat man nun sogleich nicht Zeit zum Brennen, so schadet es nichts, und kann man es in dem Fasse, doch wohl vermacht, stehen lassen. Wenn man es dann aber abzieht, so ist zu beobachten, daß man es, indem es in der kupfernen Blase anfängt zu kochen, nochmals darin umrühre, um das Anbrennen zu verhüten. Was nun abgeht, hat die gehörige Güte, so lange es schön klar kömmt; das folgende, welches man Nachbrand nennt, ist schlecht und schwach, und wird zu einer künftigen Destillation gethan, da es dann rectificirt übergeht und ungefähr zur Hälfte.

Um aus trocknen Kirschen Spiritus zu erhalten, brühet man solche, nachdem damit ein Faß angefüllt worden ist, mit warmem Wasser an, daß es $\frac{1}{2}$ Elle darüber stehe, und dann noch Raum genug zum Gähren bleibe. Dies geht nur zuweilen langsamer von Statten; sonst erfordert es gleiche Handhabung, wie mit den frischen Kirschen, und eine gleiche Art zu destilliren.

Aus den mit den Kernen zerstossenen Kirschen und hinzugesetztem Wasser wird das sogenannte schwarze Kirschwasser, Aqua ceraforum nigrorum, destillirt. Man hat auch in den meisten Apotheken den schwarzen Kirschsyrupp, welcher wegen seines angenehmen Geschmackes andern unangenehm schmeckenden Arzneyen zugesetzt wird.

Man hält die schwarzen Kirschen in den Krankheiten des Hauptes, in der Epilepsie, dem Schlage und der Lähmung besonders für dienlich. Man giebt die frischen Früchte zu essen. Von den Kirschen wird in der Schweitz auch eine große Menge gedörret, und dient sodann dem Volke des Winters zu einer angenehmen und gesunden Speise. Den daraus destillirten Branntwein, Geist oder Spiritus preiset Faber beym Stottern und andern Fehlern der Sprache an, wenn man nämlich den Mund zum öftern damit ausspühlt. Keßler versichert, daß ein vom Schlage Gerührter die Sprache wieder bekommen habe, nachdem er dergleichen Kirschbranntwein getrunken hat. Das destillirte Kirschwasser ist angenehm und erquickend. Rajus meldet, daß dasselbe in England bey dem Frauenzimmer sehr beliebt, und wider convulsivische Bewegungen, vornämlich der Kinder gebräuchlich sey. Allein ungeachtet dasselbe ehemals sehr häufig in Mixturen gebraucht wurde, und auch noch jetzt zuweilen gebraucht wird, so ist es doch vielen verdächtig; ja die englischen Apothekerbücher haben es ganz aus der Zahl der Arzneymittel ausgestrichen, wegen der Aehnlichkeit, die es mit dem Wasser der Lorbeerkirschblätter hat, wie sein Geschmack, Geruch, und von einigen Aerzten in Worcester bey Thieren angestellte Versuche gezeigt haben. Man hat aber hiezu ein sehr gesättigtes Wasser genommen, welches noch dazu bloß aus den zerstossenen Kirschkernen destillirt war, denn aus 14 Pfund Kerne hat man nur 2 Pinten (32 Unzen) Wasser abgezogen *); Die würtembergische Pharmacopöe befiehlt, den Kirschen die doppelte Menge Wasser zuzusetzen, und so viel Wasser abzuziehen, als man Kirschen genommen hat. Die schwedische Pharmacopöe läßt nur so viel Wasser hinzu setzen, als erforder-

(*) New Dispensatory, p. 366.

forderlich ist, das Anbrennen zu verhüten; sie bestimmt hiezu gleiche Theile Kirschen und Wasser. Dieses in den Apotheken befindliche Wasser ist gemeiniglich so verdünnt, daß man nicht leicht befürchten darf, daß es zarten Kindern Convulsionen errege, wiewohl Mead (*) anderer Meinung ist. Tadelnswerth aber ist es, wenn man statt der Kirschen bittere Mandeln zu seiner Bereitung nimmt.

Die innere Rinde dieses Baumes unter den Rauchtoback gemischt, ertheilt demselben einen angenehmen Geruch. Eingenommen, vertreibt sie die Wechselfieber, und macht oft die Chinarinde entbehrlich. Die Rinde ist auch in der Färberey zu gebrauchen. Der mit der Rinde des Kirschbaumes angestellten Versuche zum Färben wird weiter unten Erwähnung geschehen.

In einigen asiatischen Provinzen des russischen Reiches, wo die Einwohner sehr mit Wanzen geplagt sind, räuchern sie die Stuben mit Vogelkirschblüthen aus, welches ein untrügliches Mittel dawider seyn soll.

Die alten Bäume liefern ein vortreffliches Holz zu Tischler- und Drechslerarbeiten, welches eine feine röthliche Farbe, und vor dem gemeinen Kirschbaumholze den Vorzug hat. Kohl- und Brennholz giebt es von geringer Güte; und im Wetter ist es von kurzer Dauer. Von jungen Bäumen macht man in Frankreich gute Faßreife.

Das Gummi oder Harz schwitzet von selbst aus der Rinde des Baumes aus, und sieht gelbröthlich aus. Linné schreibt dasselbe dem rothen sauern Kirschbaume zu; allein es schwitzt häufiger aus diesem Waldkirschbaume aus. Weil es den Glanz und die Farbe des Goldes hat, wird es an einigen Orten in Niedersachsen Katzengold oder Katzenklar genannt. Durch

(*) De venenis. Opp. To. 2. p. 196.

Wasser läßt sich dieses Gummi in einen Schleim auflösen, und kömmt in seinen Eigenschaften ziemlich mit dem arabischen Gummi überein; es wickelt nämlich die Schärfe ein, erweicht, macht schlüpfrig, und ist in der Ruhr, Strangurie, Steinschmerzen ꝛc. wirksam. Man braucht es auch, die Haare damit wegzuätzen; es muß aber fein hellbraun und rein seyn.

IV. Garrenkirschbaum, Cerasus vulgaris, foliis ovato-lanceolatis serratis. *Mill.* Cerasus vulgaris, fructu rotundo *Duham.* Prunus Cerasus umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris *L.* Fr. le Cerisier; in der Provence Pichot. Engl. The common or Kentish-Cherry. Dessen Frucht, heißt die gemeine oder Gartenkirsche. Linné giebt Europa allgemein als das Vaterland der Gartenkirschen an, ohne doch einen Theil desselben zu bestimmen. So viel wissen wir, daß sie von den Römern in Italien, und von dort aus in unsere nördliche Gegenden gebracht sind, es mag sie nun Lucullus (s. oben S. 21) oder ein anderer zuerst bekannt gemacht haben. Tournefort hat sie um das schwarze Meer in den Wäldern wild gefunden.

Die Blätter sind oval zugespizt, auf beyden Seiten glatt, hellgrün, und am Rande ausgezackt. Der Blattstiel ist mit zwey Drüsen besezt. Die Blumen haben kurze Stiele. Die Früchte werden kugelrund und roth. Die äußere Haut ist dick. Das Fleisch ist mit einem sauern Safte angefüllt. Der Kern ist etwas platt gedrückt. Die Zeit ihrer Reife fällt von der Mitte des Jun. bis zu Ende des Jul. ein. Die Rinde des Stammes und der Aeste ist glänzend braun. Das Holz kömmt in seiner Güte und Farbe mit dem von der vorigen Art überein.

Der Baum wächst nicht sehr in die Höhe, und der Wuchs der Zweige bleibt sperrhaft.

Ob diese Kirsche die Stammmutter aller übrigen in den Gärten vorkommenden Sorten von Kirschen sey, oder ob diese selbst aus der vorhergehenden dritten Art erzeuget, und nachher auf andere und mannichfaltige Weise verändert werden, oder ob vielmehr zwey ursprünglich verschiedene Arten anzunehmen, und beyde durch die Kunst in verschiedene Sorten ausgeartet seyn, läßt sich nicht füglich bestimmen. Linné nimmt das letzte an, dem auch v. Münchhausen beypflichtet, doch diese zwey Stammarten noch mit zwey andern vermehrt, und die Glaskirsche und weiße süsse Kirsche nicht für Spiel- sondern Stammarten ausgiebt, wenigstens für solche, welche nicht unter einander ausarten, und z. B. aus Kernen von schwarzen Kirschen niemals Bäume erzeugt werden, welche weiße Kirschen tragen. Zwischen den sauern und süssen Kirschen (*) muß auch um deswillen ein wahrer Unterschied Statt finden, weil man nicht füglich ein Auge von der einen, auf einem Stamm von der andern oculiren kann. Man muß vielmehr saure auf saure, und süsse auf süsse Kirschstämme oculiren, wenn die Bäume ein gutes Ansehen und Wachsthum haben sollen. Doch sollen nach Hrn. Past. Henne Erfahrungen, wie ich weiter unten anführen werde, süsse Kirschen auf sauern Stämmen recht gut fortkommen, obgleich das Gegentheil nicht Statt findet. Die süssen Kirschen werden im Holze allzeit dicker, und der darauf gepfropfte Zweig von einer sauern Kirsche wird gegen den übrigen Theil des Stammes kein Verhältniß haben; und eben so wird auf sauern Kirschen ein Zweig der süssen Art dicker und unförmlicher, als der Stamm, ausfallen. Es ist

(*) Ein süsser Kirschstamm unterscheidet sich von einem sauern dadurch, daß jener einen weißgrauen Schaft, hellgrüne, große, faltige, mehr längliche, dünne und sehr zackige Blätter; der saure hingegen einen dunkelgrauen Stamm, kleine, glatte, dicke, dunkle, und wenig, aber sehr regulär ausgezackte Blätter hat.

merkwürdig, daß es keine weiße saure Kirschen giebt, da man doch sowohl schwarze, als rothe, oder braune, von beyderley Geschmacke hat. Ich werde zuerst die vier Hauptsorten, welche Hr. v. Münchhausen als so viele wirkliche Abarten annimmt, anführen, und hernoch deren weitere Abweichungen angeben.

A. Schwarze süsse Kirschen, davon es zweyerley Sorten giebt, als: a) weiche, saftige runde, mit einem runden Steine; diese nennt man schlechthin schwarze Kirschen oder Weichseln, Kastebeer, Holl. Kriecken, Fr. Guignes, und scheinen von der dritten Art abzustammen. b) Lange, herzförmige, am Fleische härtere, mit einem länglichen Steine, welche man schwarze Herzkirschen, oder Knorpelkirschen, Fr. des Cerises d'Espagne oder Coeurets noirs, nennt.

B. Weiße Kirschen, welche ebenfalls diesen doppelten Unterschied zeigen, als: runde, welche schlechtweg weiße Kirschen, Fr. Cerises blanches, heißen, und lange herzförmige, welche man weiße Herzkirschen oder Eyerkirschen, Fr. Coeurets blancs, oder, wenn sie bunt sind, Bigarreaux nennt. Die weißen Kirschen, welche gar nichts rothes haben, nennt man auch Wachskirschen, weil sie die Farbe von gelbem Wachse haben. Von allen diesen Sorten werde ich weiter unten besonders handeln.

C. Saure Kirschen. Es giebt deren zweyerley Arten: 1. recht saure, von einigen Emmerling oder Bloderkirsche genannt. Wenn solche groß, dunkelroth oder schwarz und saftig sind, nennt man sie Morellen, Morillen, Marellen, Marillen, Amarellen oder Amorellen (*), Holl. Moerellen. 2. Säuerlich

(*) Einige belegen auch die Herzkirschen, und andere die sogenannten rheinischen Kirschen mit diesem Namen, welches aber wohl nur ein Mißbrauch desselben ist. Der Name ist zunächst aus dem Italiän. Amarino, Amarella, welches aus Cera um armeni-

lich süsse Kirschen, Fr. Griottes, welche dem Geschmacke nach zu den angenehmsten gehören, und gleichsam das Mittel zwischen den sauren Amarellen und der Glaskirsche ausmachen. Die Holländer nennen diese und alle weiche Kirschen Kerssen. Der Amarellen wird weiter unten wieder Erwähnung geschehen.

D. Glaskirschen, L. Cerasus carne tenera & aquosa *C. B.* Cerasus Juliana *L.* Fr. Guindoliers. Die Frucht ist hellroth, halb klar und fast durchsichtig, rund, etwas platt gedrückt, mit einem weißen süßlichen Safte. Ich werde weiter unten ein mehreres davon sagen.

Die Franzosen pflegen den verschiedenen Kirschensorten die Hauptbenennung nach der äußerlichen Gestalt derselben zu geben, nachdem solche herzförmig oder rund ist. Zu den herzförmigen Kirschen rechnen sie: 1. die cultivirten Sorten des Mérisier oder Waldkirschbaumes, deren Früchte länglich, meist schwarz und von süssem Geschmacke sind; 2. die verschiedenen Sorten des Guignier, deren Früchte ein zartes und wässriges Fleisch haben, und entweder roth, oder schwärzlich, oder roth und weiß sind; 3. die verschiedenen Sorten des Bigareautier oder Herzkirschbaumes. Zu den runden Kirschen rechnen sie: 1. die rothen und weißen Sorten des eigentlich sogenannten Cerisier; 2. die Sorten des Griottier, wohin die sauern, und die mehresten säuerlich süssen Kirschen gehören.

Überhaupt aber ist man in Frankreich, selbst in den Benennungen der Hauptarten der Kirschen nicht allemal mit einander einig. Z. B. in Poitou heißt Guigne, was in Paris Cerise heißt; in Poitou heißt Cerise, was in Paris Mérise heißt; in Poitou heißt Guindoux, was in Paris Griotte heißt. Daher ist es, so lange die Arten und Varietäten

armeniacum zusammen gezogen seyn soll, weil diese Kirschen zuerst aus Armenien gekommen sind. Henisch hat Amelbeer, und setzt dazu Cerasum Julianum. In einer Urkunde von 1300 beym du Fresne wird Amarina schon von einer Art säuerlicher Kirschen gebraucht, und in einem 1501 zu Rom gedruckten deutschen und italiänischen Vocabulario heißt es: Cerase, Kyrsen, la marasche, die Wichlen (Weichseln), le verte, die Ambrele,

der Kirschen auf keine bestimmtere Weise, als bisher, aus einander gesetzt und characterisirt sind, eine unmögliche Sache, die deutschen und französischen Benennungen der Kirschensorten mit der genauesten Richtigkeit auf einander zu reduciren.

Außer den jetzt angeführten Sorten giebt es auch noch einige, von welchen man gewiß behaupten kann, daß es wirkliche Spielarten sind, als:

1. Stäts blühender Kirschbaum, Cerasus semper florens, Cerasus racemosa hortensis *C. B.* Cerasus sativa, æstate continue florens ac frugescens *Duham.* Fr. Cerise à grappes, Cerisier de la Toussaint, oder de St. Martin, Cerisier tardif. Man findet an seinen Stämmen nur Holz- und Blumenknospen; die erstern treiben kleine Blätterknospen, welche dünn und nicht lang sind. Die Blätter sind klein, 2 Z. lang, 1 Z. breit, und von ovaler Gestalt. Ihr Rand hat theils einfache, theils doppelte runde Zähne. Die Farbe ist auf der untern Fläche hellgrüner, als auf der obern. Die Stiele sind etwas über ½ Z. lang. Die Fruchtknospen treiben im Frühlinge zuerst kleine Aeste, unter deren erstern Blättern sich die kleinen Blumenknospen befinden. Diese kleine Aeste verlängern sich aber nachher beständig von Zeit zu Zeit, und liefern in der Folge Blumen und Früchte, so, daß man die letztern noch im Sept. antrifft. Die Abbildung im Duhamel (*) giebt einen einzelnen in einem Jahre getriebenen Fruchtast über 6 Z. lang, und mit Blumen und Früchten besetzt, an. Die Kelcheinschnitte sind lang, fein gezahnt, und erhalten, wenn die Blumenblätter abgefallen sind, eine lebhafte rothe Farbe. Die Blumenblätter sind weniger, als bey andern Arten, ausgebreitet. Die Blüthe erscheint zuerst im Jun. auf dünnen, öfters 3 Z. langen Stielen. Die Früchte sind rund, nicht groß, ein wenig über ½ Z. im Durchschnitte,

(*) Arbres fruitiers, To. 1. Pl. 7.

schnitte, der Länge nach mit einer merklichen Naht bezeichnet; die Haut ist dick und hellroth, das Fleisch weiß, wo es aber mit dem Steine verwachsen ist, röthlich, und der Saft sauer. Sie tragen häufig, wollen aber offen, und nicht durch andere Bäume beschattet stehen. Diejenigen Aeste, welche Früchte getragen haben, werden zu Ende des Jahres trocken, und fallen im Winter ab. Die Frucht ist nicht von großem Werthe; daher man diese Bäume nur der Seltenheit wegen in Plantagen und Gärten zieht, und durch Pfropfen oder Oculiren vermehrt.

2. Gefüllter Kirschbaum, oder Kirschbaum mit halbgefüllter Blume, Cerasus vulgaris duplici flore *Duham.* Fr. Cerisier à fleur semi-double. Engl. The double flowering Cherry, double-blossomed Cherry, wird wegen der schönen großen und gefüllten Blüthen in Gärten unterhalten. Jede Blume besteht aus 15 bis 20 Blumenblättern, in deren Mitte sich jedoch noch viele Staubfäden mit ihren Staubbeuteln, anstatt des Stämpels aber gemeiniglich kleine grüne Blättchen (folia stipulacea) zeigen. Diese sind gänzlich unfruchtbar; doch findet man auch einige mit vollkommenem Stämpel, und nach diesem folgen mittelmäßig große, hellrothe, eben nicht fleischige, und vom Geschmack saure Früchte. Der Stein ist alsdann glatt und herzförmig. Der gemeine Kirschbaum hat zur Zeit seiner Blüthe ein gefallendes, der mit gefüllten Blumen aber ein bezauberndes Ansehen, und macht mit seiner schwelgerischen Blüthe, welche so gefüllt als eine weiße Rose ist, und an dem ganzen Baume überall in Menge erscheint, auf die Einbildungskraft einen frappanten Eindruck. Hochstämmig, und in der Ferne gleicht er einem Ballen Schnee; und je mehr man sich ihm nähert, desto mehr Vergnügen gewährt sein Anblick. Am sichersten pflanzt man ihn durch das Pfropfen und Oculiren fort; und

er läßt sich sowohl hochstämmig, als auch zwergig ziehen, und kann also in alle Gärten und Plantagen aufgenommen werden.

Man unterscheidet hievon auch die Bouquetkirsche, Cerasus sativa, fructus rotundos acidos, uno pediculo plures ferens *Duham.* Fr. Cerisier à bouquet. Dieses ist eine andere Art von gefüllten Blumen. Denn anstatt daß sonst in jeder Blume nur ein Staubweg ist, sind hier verschiedene, deren jeder ein besonderes Eychen befruchtet, und von welchen zuweilen 2, 3 bis 5 an einem Stiele zur Reife kommen. Sie wird auch Traubenkirsche, Traubelkirsche, Träubelkirsche, Fr. Cerise à grappes, genannt.

J. C. v. Henne, in Hameln, nennt sie Doppelkirsche, und ertheilt davon im 10. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1752, Col. 165, folgende Nachricht: „Ich verstehe unter Doppelkirsche nicht einen solchen Kirschbaum, welcher, wie die Doppelbirne, zweyerley verschiedene Kirschen, zu zwey verschiedenen Zeiten in einem Jahre hervor bringt, sondern einen solchen, der sowohl einfache als auch eine Menge doppelter Kirschen erzielt, so daß an einem einzigen Kirschstängel, der doch nicht dicker als ein anderer ist, 2, 3, 4, 5, 6 und mehrere Kirschen befindlich sind.

„Um aber diesen Baum mit seinen Früchten näher kennen zu lernen, so muß ich davon ferner bemerken, daß derselbe zugleich mit der frühreifen Kirsche in der Blüthe steht, auch mit dieser zu gleicher Zeit zur Reife gelangt.

„Wenn man nun von solchen Früchten welche abbrechen will, so sieht man mit der größten Verwunderung, außer den einfachen Kirschen, oder denen, da ein Stängel nicht mehr denn eine Kirsche trägt, auch eine Menge von solchen Kirschen, da an einem einzigen dünnen Kirschstängel 2, 3, 4, ja zuweilen bis 9 Kirschen sich befinden, deren jede beynahe eben so groß, als eine einfache Kirsche ist, und deren jede einen Kirschkern enthält, dergestalt, daß man an einem einzigen Kirschstängel gleichsam ein von der Natur formirtes Bouquet Kirschen erblickt.

„Daß aber auf einem solchen Baume nicht wenige der Doppelkirschen erzeugt werden, ist daraus abzunehmen, weil beynahe der 6te oder 7te Theil aller auf diesem Baume befindli-

sindlichen Kirschen in doppelten Kirschen besteht, auch der Baum an und vor sich sehr fruchtbar ist, und alle Jahre, fast ohne Ausnahme, voller Kirschen hängt, wenn gleich auf andern Kirschbäumen keine, oder doch nur wenige Kirschen zu sehen sind. Sonst kömmt diese Kirsche mit der Größe, Form und Couleur der sogenannten Bauernkirsche vollkommen überein, übertrifft aber die letztere weit am Geschmacke und an zarter Haut, führt auch einen kleinern Kern, als die letztere, bey sich. Die Verpflanzung geschieht auf gewöhnliche Art."

Anmerkung von vier Kirschen auf einem Stengel, st. im 36. Vers. der bresl. Samml. v. Jun. 1726, S. 738.

Sigism. Graffii obs. de Cerasо pleniflora prolifera, st. in Misc. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, obs. 95.

Eman. König obs. de cerasis botryformibus, st. eb. das. Dec. II. A. IV. obs. 31.

3. Die Zwergkirsche, Erdweichsel, Cerasus pumila; foliis ovatis eglandulosis *Rupp.* ist eine wilde Spielart, und soll nach Matthioli Kräuterbuche, in welchem sie unvollkommen auf der 75. Seite unter dem Namen Chamæcerasus abgezeichnet ist, in den böheimischen Gebirgen, und nach Rupp bey Freyburg an der Unstrut wild wachsen. Sie ist also als eine deutsche wilde Abart anzunehmen, die auch Hr. v. Leyser (*) um Halle, und Gleditsch an vielen Orten in Thüringen angetroffen hat. Die Blätter sind über 2 Z. lang, länglich oval, am Rande fein gezahnt, und in ihrer Structur ziemlich dick. Sie haben eine hellgrüne glänzende Farbe, welche besonders auf der obern Fläche merklich ist, da hingegen die untere mit einem feinen Adergewebe durchzogen, und ein wenig blasser erscheint. Die Blumen kommen im Anfange des Maymonates hervor; sie sind auf dem Baume zwar häufig anzutreffen, aber nur halb so groß, als sie sonst bey andern Kirschbäumen zu seyn pflegen. Ungeachtet sie aber so früh vor den übrigen blühen, so erfordern doch die kleinen runden rothen säuerlichen

Früch-

(*) S. Flora Halens. p. 89.

Früchte längere Zeit zur Reife, und können erst im August abgenommen werden. Sie sitzen, in Betracht der vielen Blumen, einzeln. Der Stein ist länglichrund und weiß. Die Zweige sind biegsam, nicht über einen dünnen Bindfaden dick, und hängen nach der Erde hin. Die Rinde am Stamme fällt aus dem Grauen in das Bräunliche, und ist weiß getüpfelt, an den Zweigen aber grauschwärzlich. Der Stamm selbst bleibt niedrig, denn er wird nicht über 3 Fuß hoch.

Sollte man dieses Bäumchen nicht lieber mit Hrn. v. Münchhausen (*) und Gleditsch (**) für eine wahre Art halten? zumal sich solches in den aus Samen erzogenen Stämmen immerfort auf einerley Weise zeigt, und unveränderlich erhält. In Gärten erhält derselbe 6 bis 8 F. Höhe. Zum Pfropfen und Einlegen scheinen die Zweige zu dünn zu seyn; und wollte man auf einen andern und stärker treibenden Stamm pfropfen, würde das Reis allzeit höher treiben, und dadurch von dem natürlichen Wuchse abweichen, wie auch schon Rupp und C. Bauhin (***) angemerkt haben. Du Roi empfiehlt die Anpflanzung in den Gärten, und behauptet, daß dieses niedrige Bäumchen auf Rabatten und andern Stellen, wo man zwar Bäume, aber keine hochstämmige, haben will, seinen Platz besser, als Stachelbeer- oder Johannisbeersträuche, ausfüllen werde.

Zu diesen Bemerkungen des du Roi fügt Hr. R. R. Medikus in seinen Beobachtungen von naturalisirten Bäumen und Sträuchern, die in dem churf. botanischen Garten zu Mannheim im Freyen überwintern, in den Bemerk. der churpfälz. physik. ökonom. Gesellsch. v. J. 1777, (Lautern, 1779, 8.) S. 69, f. Folgendes hinzu: „Der Griffel hat bey allen, die ich noch gesehen, auf

(*) Hausvater, 5. Th. S. 239.
(**) Forstwissenschaft, 2. Th. S. 815.
(***) Pin. p. 450.

auf der Seite des Fruchtknotens gestanden, und von da sich mit einer Biegung in die Höhe gerichtet. Die Narbe ist tellerförmig, am Rande mit ungleichen Vertiefungen, auch scheint sie mir reizbar zu seyn. Die Frucht wird im September zeitig, ist klein, mit wenig Fleisch bedeckt, und von Farbe schwärzlich. Die Blätter sind zwar an den fruchtbaren Aesten so, wie sie du Roi beschrieben, aber jene des jährigen Triebes weichen von diesen etwas ab; denn außerdem, daß sie viel größer, auch die Randzähne viel länger sind, haben sie 4, 6, auch oft noch mehrere Drüsen. Zudem ist ihr Blattstiel schön dunkelroth, da die an den fruchtbaren Aesten stehenden Blätter entweder ganz blaßrothe, oder gar grüne Blattstiele haben. Auch sind die Blätter des jungen Triebes von Bane viel dünner und hellgrüner, da die andern dichter und viel dunkelgrüner sind. Ob zwar die Blüthen an einem meist 2 gute Zoll langen Hauptstiele traubenförmig wachsen, so kommen doch in dem Zwischenraume des Winkels des letzten, oder der zwey letzten Blätter einzelne Blüthen mit ihren Stielen zum Vorschein.

„Die Bäume sind mir aus Samen aufgegangen, und haben in kurzer Zeit einen ansehnlichen Wuchs erhalten, von mehr als 6 bis 8 Schuh. Ihr Wuchs ist daher nicht so unbeträchtlich, als ihn du Roi macht, und glaube ich, daß er zu einem hochstämmigen Kirschbaum erwachsen werde."

Und in den Beyträgen zur schönen Gartenkunst, (Mannh. 1782, 8.) S. 29: „Diese Bäume sind gegen unsere Kälte ganz unempfindlich, und dies Jahr übertrafen sie selbst die inländischen Bäume an Heftigkeit des Triebes. Denn den 7. Ostermon. hatten sie schon Blätter von der Länge eines Zolles, und die Blüthtrauben waren schon 2 Z. lang hervorgedrungen. Freylich hat die Kälte des 16. und 17. Osterm. die Blüthen meist verstört, und nur wenige Kirschen sind zeitig geworden, aber dem Baume selbst konnte sie nichts anhaben."

4. Es soll auch Kirschen ohne Steine oder Kerne geben; dergleichen Varietät führt Tournefort an. Auch einige neuere Schriftsteller wollen dergleichen wahrgenommen haben. Eine Methode, Kirschen und Pflaumen ohne Stein zu ziehen, von

G.

G. L. W. findet man im 26. St. der physikal. Belust. (Berl. 1755, 8.) S. 1218, fgg. welche sich von einem Geistlichen, Camaldulenser Ordens, herschreibt. Man soll nämlich, um Kirschen ohne Kern zu ziehen, auf einen Kirschbaumstamm, welcher etwa 2 Zoll im Durchschnitt hat, 2 Pfropfreiser einander gegen über pfropfen. Hier kömmt es nun hauptsächlich darauf an, daß alle beyde auch bekleiben. Wenn beyde Reiser bekleibet sind, läßt man solche bis zum Frühlinge des folgenden Jahres wachsen; und wenn die bequeme Zeit zum Pfropfen ist, schneidet man die obersten Gipfel von beyden Reisern ab, so daß eines so hoch als das andere bleibt, spaltet das eine Pfropfreis oben auf; und nachdem man das andere keilförmig zugeschnitten hat, steckt man es in des erstern Spalt, dergestalt, daß Schale an Schale kömmt, und verbindet die Zusammenfügung, wie gewöhnlich, mit Baumwachse. Zu Beförderung des Zusammenwachsens ist nöthig, daß die Pfropfreiser, wo sie oben beschnitten werden, von gleicher Stärke seyn; denn auf solche Art trifft die Schale von dem einen fein überall auf die Schale des andern. Wofern aber eines dicker und das andere schwächer ist, so ist dahin zu sehen, daß wenigstens auf einer Seite die Schale von beyden wohl zusammen stoße. In Fig. 2088 sind a und b die beyden einander gegen über gepfropften Reiser, wie sie in dem andern Jahre oben abgeschnitten, und bey c auf gedachte Weise in einander gefüget worden sind. Wenn nun, nachdem diese leztere Operation geschehen ist, die beyden Reiser oben bey c zusammen gewachsen und bekleibet sind, schneidet man das eine Reis unter c ungefähr bey d und hernach bey b ab; und es bleibt also das übrig gelassene, oben von c bis d sich herüber beugende Reis a stehen. Dieser soll in dem folgenden Jahre Kirschen geben, welche zwar in-

wen-

wendig einen kleinen weißen Kern, doch ohne harte Schale, haben.

In den Memoires de l'Acad. de Paris, v. J. 1704, S. 41, findet sich ein ähnlicher Versuch. Es erzählt daselbst Lemery, wie ein gewisser Liebhaber der Gärtnerey ein Pfropfreis von einem Pflanzenbaume auf einen Quittenbaum gepfropfet, und als solches geschehen, eben dieses Pfropfreis gebozen, und dessen Spitze an einem andern Orte eben dieses Quittenbaumes eingepfropfet, und an beyden Enden mit Thone verwohret und verbunden hat, worauf das Reis an beyden Enden bekleibet ist, und Zweige getrieben hat, welche Pflaumen getragen haben, die am Geschmacke denjenigen gleich waren, wovon das Pfropfreis war genommen worden, mit dem Unterschiede, daß diejenigen, welche aus der eingepfropften Spitze des Reises gekommen waren, keinen ordentlichen, sondern einen ganz kleinen, aber sehr harten Kern hatten, dergleichen man in den Weinbeeren findet, da hingegen die andern Pflaumen, welche aus dem stärkern Ende des Reises gewachsen waren, ihren gewöhnlichen Kern führten.

In eben diesen Memoires, v. J. 1735, S. 373, wird angeführt, daß Hr. Marchand der kön. Gesellsch. d. Wiss. eine Art Pflaumen gezeigt habe, die keinen harten Kern, sondern, statt dessen, einen Mandelkern ohne harte Schale hatten, welche auf einem Baume gewachsen sind, der seit 20 Jahren dergleichen, und nie keine andere getragen habe, wobey zugleich erwähnt wird, daß man in einem Catalogus von dem Garten zu Leyden, der zu Ende des vorigen Jahrhundertes von Paul Hermanns heraus gegeben worden sey, eine Art von Kirschbaum, unter dem Namen: Cerasus hortensis fructu sine osticulis, fände. So findet man auch in den zu Paris im Druck zurück gegebenen Verzeichnissen von allerley Obstbäumen, als: in dem Catalogus der Karthenser, welche starken Handel mit Obstbäumen treiben, eine Art Pflaumbäume u. d. T. Prunes sans noyau.

Nach dem Berichte im Journ. oecon. v. Apr. 1761, S. 171, f. wollte ein Liebhaber der Gärtnerey und Naturkunde versuchen, ob das Mark in den Bäumen zu ihrer Fortpflanzung einigermaßen etwas beytrüge, und nahm zu Anstellung seines Versuches einen jungen Kirschbaum, der aus dem Kerne hervor gewachsen war, noch in der Baumschule stand, und nur erst einen einzigen Sprößling getrieben hatte. In dem Frühlinge des folgenden Jahres, ehe noch der Saft in sehr starker Bewegung war, zu der Zeit, wenn man zu pfropfen pflegt, spaltete er diesen jungen Baum von dem obersten Ende seines Stammes, bis unten, wo die Wurzeln aus einander gehen, an dem Orte, wo das Mark sichtbar zu werden anfängt, mitten von einander. Aus diesen beyden ganz biegsamen Theilen des Baumes nahm er alles Mark mit einem zugespitzten Stückchen Holz, welches dergestalt zugeschnitten war, daß es in den kleinsten Canal, worin das markige Wesen eingehüllt sich befindet, genau paßte, heraus, wobey er die Vorsicht gebrauchte, daß dadurch die Wände der Markröhre und die Ränder des Stämmchens nicht zu sehr bekratzet, folglich diese zarte Theile nicht beschädiget wurden, auch eine desto genauere Wiedervereinigung erfolgen konnte, und der Lauf der Säfte nicht gehindert wurde. Nachdem das Mark heraus angenommen war, brachte er die beyden Theile wieder an einander, und befestigte sie vermittelst eines wollenen Bandes, welches er von unten an, um den Stamm herum führte. Indem er diese beyden Hälften zusammen brachte, um ein Ganzes darzustellen, verkleibte er die Fugen mit weichem Wachse, dergleichen die Former zur Verfertigung ihrer Modelle gebrauchen, und zuletzt fuhr er mit Umwickelung des Bandes bis oben hinauf fort. Als der Kitt eine vollkommene Festigkeit zu haben schien, wurde das Band abgeschnitten. Die Kirschstämme, welche diese gefährliche Operation aus-

halten

halten könnten, und zu wachsen fortfuhren, trugen, da sie zu ihrer natürlichen Größe und Stärke gelangten, Kirschen ohne Kern, oder vielmehr solche, die, anstatt des Kernes, nur etwas Weißes, ohne die geringste Dichte, hatten, von eben der Größe und dem Geschmacke, wie Kirschen von derselben Art. Weil aber solcher Baum keinen Keim in seinen Früchten hervor bringt, so kann er auch nicht wieder fortgepflanzet werden; daher denn folgt, daß das Mark in den Bäumen zur Fortpflanzung unentbehrlich sey. Es bekommen zwar die Zweige dieses neuen Baumes ihr markiges Wesen, wie die andern; nur ist dasselbe weit dichter, und breitet sich nicht so häufig in die Knospen oder Augen, wo die Frucht sich ernährt, aus, weil die in dem zartesten Alter vorgenommene Operation die Einrichtung seiner Werkzeuge verändert hat.

32 St. des N. Hamb. Magaz. Lpz. 1769, 8. S. 168, fgg.
Physik. ökon. Auszüge ꝛc. 10 B. 3 St. Stutg. 1770, 8. S. 391, f.
Preußische Sammler, 2 B. Königsb. 1775, 8. S. 1091, f.
J. S. Halle Magie, 1 Th. Berl. 1784, gr. 8. S. 309.

Der würzburgische Hof- und Residenzgärtner, Joh. Mayer, erzählt in seiner Pomona Franconica, 2 B. (Nürnb. 1779.) daß er sich die Mühe genommen habe, die Vorschriften, Kirschen ohne Kerne zu ziehen, zu versuchen, sie aber alle falsch gefunden habe.

Ausser diesen findet man noch eine große Anzahl Varietäten von Kirschen, insonderheit in Ansehung der Größe, Gestalt, und Farbe. Ich werde die vornehmsten derselben anzeigen, und zugleich einige der bereits oben erwähnten Sorten näher beschreiben.

1. Die prager Muskateller, auch rothe Herzkirsche genannt. Dieser Baum, ob er gleich ungemein süße Früchte trägt, gehört doch zu dem Geschlechte der sauern, theils, weil seine Rinde und Blätter den sauern Kirschbäumen ähnlich sind, theils, weil man ihn auch auf saure Stämme pfropfen kann, worauf er

ein fast besseres Wachsthum, als auf süßen Stämmen, hat. Der Baum wächst in seinen jungen Jahren sehr frisch, und hat ein gesundes Ansehen, aber ein sehr mürbes Holz, welches sich gar nicht beugen läßt. Nach 10 Jahren läßt er im Wachsthume ziemlich nach, und bleibt nur von mittelmäßiger Größe. Warum er Muskateller genannt werde, ist unbekannt, indem die Kirschen nichts aromatisches, das nach Muskaten schmeckte, an sich haben. Seine Fruchtbarkeit aber ist zu bewundern. In der Blüthezeit kann man fast gar kein Holz an dem Baume erblicken. Alle Zweige sind weiß, und mit Blüthe bedeckt; und so ist es auch hernach mit den Kirschen. Der Baum schlägt nie fehl. Dieser ausserordentlichen Fruchtbarkeit wegen aber kann er nie zu einem starken Wachsthume gelangen, sondern er bleibt klein, oder ist doch nur von mittlerer Größe. Daher schickt er sich gut an das Spalier, und zwar an die Mitternachtseite, wo ohnedies nichts wachsen will. Man pfropft ihn auf saure oder süße Stämme. Er trägt schon im zweyten, oder spätestens im dritten Jahre nach dem Pfropfen. Seine Jahrsschüsse sind an alten Bäumen eben nicht lang, etwa 7 bis 8 Z., von Farbe hellgrau, welche in das Bräunlichte fällt; an jungen Bäumen aber sind sie länger und stärker. Sie kommen den Jahrstrieben der Glaskirsche sehr nahe, ausser daß sie etwas dünner sind. Die Augen oder Knospen sind rund und spitzig wie ein Kegel, etwas vom Reise abstehend, nicht gar lang. Die Augenträger stehen gut hervor. Die Blätter sind an jungen im starken Wachsthum stehenden Bäumen von ausserordentlicher Größe, 6 Z. lang, und 3½ Z. breit, stark ausgezackt. Auf der obersten oder glatten Seite finden sich tiefe Furchen, unten aber starke Adern, welche das Blatt sehr runzelig machen. Die Spitzen der neu gewachsenen Blätter sind schön roth gefärbt, und etwas übergebogen. Der Blätter-

stiel

stiel ist nicht völlig 1 Z. lang. Die Blüthe öffnet sich nicht ganz, sondern ist einwärts gebogen, und wie die Untertasse einer Theeschale gestaltet; die Blumenblätter sind nämlich gleichsam ausgehöhlt, sehr dünn, ungefähr $\frac{1}{2}$ Z. lang, und etwas weniger breit, am Ende wie ein Herz gestaltet. Die Frucht ist ein wenig länglich, auch etwas höckerig, und auf der einen breiten Seite mit einer sehr merklichen Naht versehen. Gar oft ist diese Naht auf beyden Seiten sichtbar. Ihrer Größe und Gestalt nach, ist sie einer gemeinen Haselnuß ähnlich; d. i. sie ist $\frac{3}{4}$ Z. lang, und $\frac{1}{2}$ Z. breit. Der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Z. lang. Die Schale oder Haut ist von glänzender dunkelrother Farbe, worauf sich einige Ungleichheiten finden. Das Fleisch ist nicht so roth wie die Schale, sondern fällt in das Weißliche oder Fleischfarbige. Der Saft ist von überaus süßem Geschmacke, wenn man sie recht reif hat werden lassen, und er ist in Menge vorhanden; doch er hat nichts das nach Muskaten schmeckt, nichts aromatisches bey sich, ob man ihn gleich delicat nennen muß. Die Steine sind nur $\frac{1}{3}$ Z. lang, und $\frac{1}{4}$ Z. breit. Die Zeit ihrer Reife ist um Johannis; sie gehört also zu den frühesten Kirschen, welche gleich auf die wahre Maykirsche folgt. Sie werden aber nicht auf einmal reif, sondern man kann sie wohl 3 Wochen und länger, bis in den halben Jul., genießen.

Hr. Pastor Henne bekam einige Pfropfreiser geschickt, unter dem Namen Successionskirsche, mit dem Berichte, daß diese Art nach und nach blühete und Früchte brächte. Nachdem solche tragbar wurden, fand sich, daß es die eben jetzt beschriebene pragische Muskateller war.

Wer Raum in seinem Garten hat, thut wohl, daß er von dieser Art 3 bis 4 Bäume anpflanze. Denn es ist gar angenehm, um gedachte Jahrszeit Kirschen zu haben, da die andern Arten noch nicht genießbar sind.

2. Velser, ein vermuthlich von der verdorbenen Aussprache eines Franzosen entstandener Name, welcher so viel heißen soll, als: Pfälzer, weil vielleicht der Baum aus der Pfalz seinen Ursprung hat. Er ist von mittelmäßiger Größe, mit wenigen, aber sehr langen und geraden Zweigen bekleidet, die vom Stamme an, bis an die Spitze der Zweige voll Früchte sitzen. Er gehört zu der Classe der sauern, weil man ihn eben so gut auf saure, als auf süße, Stämme pfropfen kann; ja, es scheint, als wenn er auf sauern Stämmen noch ein besseres Wachsthum hätte, als auf süßen. Er schickt sich gut an das Spalier, ob er gleich einen schönen und ansehnlichen hochstämmigen Baum giebt. Seine Jahrsschüsse sind stark, aber kaum 3 bis 4 Z. lang, von aschgrauer Farbe. Gar oft findet man an alten Bäumen wenige, oder gar keine. Die Augen sind länglich, rund und sehr spitzig, mit gut hervorstehenden Augenfüßen. Die Blätter sind denen von der pragischen Muskateller sehr ähnlich, wie eine Säge ausgezackt, woran bisweilen ein Zahn stärker hervor steht als die übrigen; und haben eine Länge von 7 Z., und eine Breite von 3½ Z. (die schmale Spitze des Blattes, welche 1 Z. lang ist, mit eingerechnet.) Die Furchen auf der glatten Seite sind sehr tief, und die Adern auf der gegen über stehenden Seite stark hervor ragend. Das Blatt ist also ungemein runzelig. Die erst gewachsenen Blätter an den Spitzen der Zweige haben eine rothe Farbe, und sind sehr nieder gebogen, oder auswärts gekrümmt. Der Blattstiel ist etwas über ½ Z. lang. Die Blüthe hat über 1 Z. im Durchmesser. Die Blumenblätter sind ¾ Z. lang, gegen das Ende ½ Z. breit, und wie eine Mäurerkelle gestaltet. Die Frucht gehört zu den Kirschen der zweyten Größe, ist nicht vollkommen rund, und auch nicht recht wie eine Herzkirsche gestaltet, sondern etwas breit und höckerig, auch mit einer Naht versehen, fast wie die vorher-

gehen-

gehende Muskateller; sie ist aber größer und härter. Der Stiel ist 2 Z. lang. Die Haut oder Schale ist dunkelroth und glänzend. Einige Stücke, die etwas verborgen sitzen, bleiben auf der Schattenseite weiß und roth marmorirt, da doch die erste Seite schön roth ist. Das Fleisch ist weißlich, roth oder fleischfarben. Der Saft ist überaus süß und angenehm. Die Steine sind ziemlich groß, fast wie die von den schwarzen spanischen, haben eine weiße Farbe, und sitzen fester am Stiele als die vorhergehenden. Die Zeit der Reife ist zu Ende des Jun., und im Anfange des Jul. Sie gehört also zu den Frühkirschen, weil sie gleich auf die vorhergehenden folgt, ja mit ihr fast zugleich kömmt. Wegen ihrer Härte und Festigkeit schickt sie sich wohl zum Versenden.

3. Rothe Oranienkirsche. Dieser Baum hat ein sehr irreguläres Wachsthum, indem seine Zweige fast immer eine horizontale Richtung haben, und lieber in die Breite, als in die Höhe, gehen wollen. Sein äusserliches Ansehen ist also schlecht. Er gehört, wie die beyden vorhergehenden, zu den mittelmäßigen Bäumen. Er hat unter allen Kirschbäumen das mürbeste Holz. Man darf keinen Zweig beugen, sonst spittert er ab. Ob man ihn gleich auf saure und süße Stämme pfropfen kann, so gehört er doch eigentlich zur Classe der sauern. Er schickt sich auch gut an das Spalier. Seine Jahrstriebe sind von ungemeiner Länge und Dicke, daß man aus einem Jahrsschusse wohl 3 und mehr Pfropfreiser machen kann. Die Farbe ist aschgrau, mit braunen Streifen, wie die von der großen Glaskirsche. Die Augen sind rund und spitzig, und stehen etwas von dem Reise ab. Die Augenhalter sind gut zu sehen. Die Blätter sind vom Stiele bis zur Spitze 6 Z. lang, (die scharfe Spitze, die allein 1 Z. ausmacht, mitgerechnet,) und 3 Z. breit. Die Farbe ist dunkler grün, als an andern ihres glei-

chen, unter allen Kirschblättern sind diese am tiefsten ausgezackt; auch stehen einige Zähne weiter hervor, als andere. Sie sind ungemein runzelig, weil auf der obersten oder glatten Seite tiefe Furchen, und auf der untersten stark erhöhete Adern mit starken Seitenadern anzutreffen sind. Der Blattstiel ist an den Tragebüschen 1, an den neuen Schüssen aber $\frac{3}{4}$ Z. lang. Die Blüthe öffnet sich gut, und hält $1\frac{1}{4}$ Z. im Diameter. Die Blumenblätter sind fast 1 Z. lang, unten sehr schmal, und ein jedes Blatt scheint, als wenn es von dem andern ausgeschnitten wäre, am Ende aber stoßen sie doch zusammen, und ein Blatt ist daselbst $\frac{1}{2}$ Z. breit. Die Frucht ist gemeiniglich vollkommen rund. Einige Stücke sind plattrund, von der Größe der großen Glaskirsche. Die Frucht sitzt nicht fest am Stiele; denn wenn man sie am Baume angreift, fällt sie in die Hand, und der Stiel bleibt am Zweige sitzen. Der Früchte sind gemeiniglich nicht viel, ob gleich der Baum stark geblühet hat. Die Haut oder Schale ist blaßroth, mit dunkelrothen marmorirten Flecken, welche verursachen, daß man sie bey ihrer größten Reife noch nicht für reif ansehen sollte. In einem heißen Sommer ist die Haut über und über roth. Das Fleisch ist weißroth oder fleischfarben, mit wenigem Marke, so, daß es ganz im Munde zergeht. Der Saft ist in ausserordentlicher Menge vorhanden. Er ist von einem delicaten säuerlich süßen Geschmacke. Die Steine sind von der ersten Größe, völlig wie die von der schwarzen spanischen oder großen Herzkirsche, sitzen aber nicht fest am Stiele. Ihre Farbe ist sehr weiß. Die Zeit der Reife ist zu Ende des Jul., und Anfang des Aug.; folglich gehört sie zu den Spätkirschen.

Die schwarze Oranienkirsche, hat eben solches runzeliges Laub, welches noch feiner ausgezackt ist. Das Holz ist noch weit mürber. Die Frucht ist

pech-

pechschwarz, groß, und von überaus delicatem aromatischen Geschmacke.

4. Große Glaskirsche. Dieser sehr blätterreiche Baum hat ein sehr lebhaftes Ansehen, und wächst zu einer ziemlichen Höhe, hat aber sehr mürbes Holz, welches beym Beugen leicht splittert. Er ist zwar nicht sehr tragbar, und sitzt selten recht voll, ist aber doch werth angepflanzet zu werden. Seine Jahrstriebe sind lang und stark, von aschgrauer Farbe, mit dunkelbraunen Streifen vermischt. Die Knospen sind lang, und wie eine Rundspitze gestaltet. Die Träger derselben sind gut hervor stehend. Die Blätter sind 5 Z. lang, $3\frac{1}{4}$ Z. breit. Von der Mitte bis zur Spitze werden sie viel breiter, als sie von der Mitte bis zum Stiele sind. Auf der obern Seite sind sie sehr dunkelgrün und glänzend; auf der untern aber hellgrün. Ihre Auszackung am Rande ist ziemlich regulär. Der Blattstiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Z. lang. Die Blüthe ist von 1 Z. im Durchschnitt. Diese Länge hat auch ein jedes der 5 Blumenblätter, und am Ende eine Breite von $\frac{1}{2}$ Z. Die Blüthe erscheint nicht auf einmal, sondern nach und nach. Die Frucht ist völlig kugelrund; einige Stücke aber scheinen einer etwas gedrückten oder platten Kugel ähnlich zu seyn, welche am äussersten Ende ein Grübchen haben, worin bisweilen noch ein übrig gebliebenes Stück von Stämpel sitzt, welches beym Anrühren abfällt. Noch andere scheinen länger als breit, zu seyn. Sie gehört zu der Kirsche zweyter Größe. Der Stiel hat seinen Sitz in einer glatten und von allen Runzeln befreyeten, nicht gar tiefen Höhle; er ist hellgrün, stark und dick, sehr gerade, aber kurz, ungefähr 1 Z. lang, daher auch diese Kirsche in Frankreich den Namen: Cerise à courte queüe bekommen hat. Unter allen Kirchen hält sich diese am längsten am Baume. Wenn sie schon überreif ist, fault sie doch nicht, sondern wird immer deli-

cater. Fällt in der Reife ein Regen ein, wovon andere Kirschen faulen, so bleibt doch diese gesund. Die Haut ist roth und glänzend. Einige Stücke, die verborgen und im Schatten gesessen haben, haben blaßrothe Flecken. Das Fleisch ist weißgelblich und zergeht im Munde, ohne daß ein zähes Mark zurück bleibt. Der Saft hat zwar einen säuerlichen Geschmack, welcher aber, wenn die Kirsche nur recht reif geworden ist, nicht nur ganz erträglich ist, sondern auch von Liebhabern des Sauern, den süßen vorgezogen wird. Der Saft ist, wie bey der vorhergehenden rothen Oranienkirsche, in Menge vorhanden. Die Steine sind von mittelmäßiger Größe, weiß, und sitzen fest am Stiele, dergestalt, daß man beym Essen gemeiniglich das Fleisch abstreift, und der Stein am Stiele sitzen bleibt. Ist aber die Kirsche überreif, so fällt sie bey dem Anrühren vom Stiele, und der Stein bleibt in der Kirsche. Die Zeit der Reife ist im Anfange des Jul., und währt den ganzen Monat durch. Sie folgt gleich auf die Velser. Uebrigens kann man diesen Baum nach Belieben auf saure oder süße Stämme pfropfen; doch scheint er, auf süße gepfropft, dauerhafter und tragbarer zu seyn.

5. Rothe oder frühe Herzkirsche. Dieser zur Classe der süßen gehörende Kirschbaum ist einer der ansehnlichsten von Gestalt. Er wächst sehr hoch, mit starken zähen Zweigen. Er ist nur auf süße Stämme zu pfropfen. Seine Jahrsschüsse sind sehr stark und dick, von brauner Farbe, mit einigen aschgrauen Streifen. Die Augen oder Knospen sind lang und rund, von mittelmäßiger Dicke, und endigen sich mit einer Kegelspitze. Die Augenhalter stehen wohl hervor. Die Blüthe öffnet sich nicht vollkommen. Die dünnen und zarten Blumenblätter sind $\frac{2}{3}$ Z. lang, und $\frac{1}{2}$ Z. breit, ein wenig einwärts gekrümmt, und übrigens wie eine Maurerkelle gestaltet. Das Ende der Blätter

ist

ist weniger herzförmig, wie an der pragischen Muskateller. Die Blätter sind sehr groß, und ihr Rand ist stark eingekerbt, auch das Eingekerbte noch einmal ausgezackt. Unweit der Spitze, welche wohl 1 Z. lang ist, sind sie in der Mitte viel breiter, als unweit dem Stiele. Ihre Länge beträgt über 6, und die Breite 3 Zoll. Die obere Seite der Blätter ist dunkelgrün, mit etwas tiefen Furchen versehen; die untere aber hellgrün. Die mittelste Ader, welche das Blatt in zwey gleiche Theile theilt, steht auf dieser untern Seite stark hervor, wie ein halber Stab. Die Seitenadern, ungefähr 10 bis 12 an jeder Seite der Mittelader, sind auch gut erhaben. Der Stiel ist über 1 Z. lang, und hat oben einen rothen Streifen. Die Blätter sind gemeiniglich nur halb ausgebreitet, und wie eine Rinne gestaltet. Die Frucht ist einem Herzen ähnlich, d. i. sie ist beym Stiele dicker, als an dem gegenüber stehenden Ende oder der Spitze, und hat zwey breite Seiten. Der Länge nach wird sie durch eine kleine Vertiefung, oder eine eben nicht merkliche Naht in zwey Hälften getheilt. Sie ist fast 1¾ Z. lang, und unweit dem Stiele auch so breit. Die Haut ist sehr fein, doch hin und wieder mit einigen Erhöhungen und Ungleichheiten versehen. Wenn sie recht reif ist, so ist ihre Farbe sehr dunkelbraun, ja fast schwarz. Das Fleisch ist blutroth. Der Saft ist von eben der Farbe. Der Geschmack ist, wenn man sie recht reif und schwarz hat werden lassen, ungemein süß, dem aber das Piquante fehlt. Die Steine sind dick, und sitzen fest am Fleische; von Farbe weiß, oder weißgelblich. Ihre Länge beträgt beynahe ½, und die Breite ⅓ Zoll. Die Zeit ihrer Reife ist ist am Ende des Jun., oder im Anfange des Jul., und dauert bis in die Mitte dieses Monates, auch wohl, wenn es nicht zu heiß ist, den ganzen Monat durch. Der Baum ist ungemein fruchtreich, und schlägt nicht leicht fehl.

6. Schwar-

6. Schwarze oder späte Herzkirsche, oder schwarze spanische Kirsche. Dieser Baum ist, dem Ansehen nach, von dem vorhergehenden wenig unterschieden. Er hat eben den Wuchs; in der Dauer übertrifft er ihn, denn er wird viel größer und älter; ja, unter allen Kirschbäumen ist er der größte, und hat sehr zähes Holz. Er wächst zwar in jedem Boden, so, daß er auch so gar einen sandigen und steinigen Boden nicht gänzlich verachtet, wiewohl die Früchte alsdann kleiner und trockner werden; indessen erlangt er doch in einem fetten Lande, wo sich in der Tiefe Lehm befindet, eine ungemeine Größe. Seine Jahrstriebe sind sehr stark und dick, und 1 bis 1½ F. lang. Sie sind nicht recht rund, von aschgrauer Farbe, am Ende oder an der Spitze zimmetbraun, in das Gelbliche fallend, und wenig oder gar nicht getüpfelt. Die Augen an den Pfropfreisern sind ziemlich lang, nicht gar spitzig, und etwas vom Reise abstehend. Die Fruchtknospen sind noch stumpfer. Die Augenträger stehen gut hervor. Die Blätter sind groß, auswendig dunkelgrün, inwendig hellgrün. Der Rand ist tief ausgezackt. Der Stiel ist über 1½ Z. lang, und an der Sonnenseite etwas röthlich gefärbt. Die grossen Blätter an den Fruchtzweigen sind 6 Z. lang, und 3 Z. breit. Die Blüthe ist wie an dem vorhergehenden frühen Herzkirschbaume. Sie öffnet sich nicht völlig. Die Blumenblätter sind nur etwas über ½ Z. lang, und ⅓ Z. breit. Am Ende sind sie wie ein Herz gestaltet. Der Kelch und dessen Ausschnitte sind an der Sonnenseite mit rothbraun gezeichnet; das übrige ist grün mit roth vermischt. Die Frucht ist an der Spitze viel dünner als beym Stiele, ungefähr ¾ Z. lang, und so viel hat sie auch da, wo sie im Durchmesser am dicksten ist. Der Stiel ist dünn, grün, 1½ bis 2 Z. lang, und sitzt in einer kleinen, glatten, und nicht tiefen Höhle. Die Haut ist, wenn man die Frucht

recht

recht reif hat werden lassen, pechschwarz, glatt und glänzend; an vielen Orten aber finden sich Ungleichheiten und Erhöhungen, wodurch die Frucht etwas höckerig wird. Das Fleisch ist hart und fest, (daher diese Kirsche auch Lederkirsche genannt wird,) von blutrother Farbe. Es sitzt fest am Kerne, wenn nicht die Frucht überreif ist. Der Saft ist im Ueberflusse vorhanden, und verursachet auf der Zunge einen angenehmen und erhabenen Geschmack. Die Steine sind etwas roth gefärbt, werden aber, wenn sie trocken werden, weiß. Sie sind fast ½ Z. lang, ⅜ Z. breit, ¼ Z. dick. Ihre Reife ist um die Mitte des Jul., oder etwas früher. Sie halten sich wohl 3 bis 4 Wochen, nach dem der Sommer heiß oder temperirt ist. In einem nassen Sommer bersten sie auf, werden unschmackhaft, und faulen auf dem Baume. Der Baum ist ungemein ergiebig, und sitzt alle Jahr sehr voll, wenn nur in den ersten Tagen des Jun. keine Nachtfröste kommen. Denn zu der Zeit sind die jungen Kirschen nicht größer als kleine Kirschsteine, und werden vom Froste ganz schwarz. Wegen ihrer Härte, wovon sie den Namen Knopper- oder Knupperkirsche bekommen hat, läßt sie sich gut verschicken. Man kann diese Art Bäume nur auf süßen Stämmen ziehen. Wenn man aus den Steinen der Herzkirsche Bäume aufwachsen läßt, werden nur kleine Volgel- oder wilde Kirschen daraus. Man erwarte also davon keine neue Varietäten, sondern pfropfe die Stämme. Weit anders ist es mit der folgenden.

7. Weiße spanische Kirsche, die weiß und roth marmorirte Kirsche, Bigarreau blanc. Der Baum ist etwas kleiner, als die beyden vorhergehenden. Er leidet das Messer nicht gern. Bisweilen ist er eben so tragbar, als die vorhergehenden Herzkirschen, zuweilen aber hat er, weil die Blüthe vom Froste eher Schaden leidet, als die schwarzen Herzkirschen, kaum

den

den dritten Theil so viel. Man darf ihn nur allein auf süße Stämme pfropfen. Die Jahrsschüsse sind 1 bis 1½ F. lang, sehr dick, aschgrau, an der Spitze grüngelblich. Die Augen sind rund und spitzig, wie ein Kegel. Die Augenträger stehen gut hervor. Die Blätter, welche sehr runzelig, und am Ende wie eine Säge tief eingekerbt sind, haben an der auswendigen oder obern Seite eine etwas dunkle, an der inwendigen oder untern Seite aber eine blaßgrüne Farbe, sind 6 Z. lang, und 3½ Z. breit. Die Furchen darauf sind sehr tief, und die gegenüber stehenden Adern sehr erhaben. Die Blüthe hält 1 Z. im Diameter, ist herzförmig, und nicht wohl geöffnet. Die Blumenblätter sind ¾ Z. lang, und ½ Z breit. Die Frucht ist zwar so groß als die vorhergehende schwarze spanische, aber nicht recht wie ein Herz gestaltet, sondern mehr rund als lang, aber doch nicht kugelrund, wie eine Glas- oder rothe Oranienkirsche, sondern mit einigen Erhöhungen und Hervorragungen versehen, die sie etwas eckig und höckerig machen. Der dünne Stiel ist gewöhnlich 1½ Z. lang, und sitzt in einer glatten, aber eben nicht tiefen Höhle. Die Haut oder äussere Schale zeigt an der Sonnenseite zweyerley Roth getüpfelt; auf der Schattenseite ist sie weißgelb, wie weißes Wachs. Das Fleisch ist weiß, saftig, und nicht so hart und fest wie die vorhergehende. Man muß sie, nachdem sie vom Baume genommen ist, sogleich essen; den andern Tag ist sie unschmackhaft und fleckig; daher schickt sie sich nicht so gut zum Versenden, als die vorhergehende schwarze spanische, oder spâte Herzkirsche. Der Saft führt eine große Süßigkeit bey sich, von einem feinen, erhabenen und angenehmen Geschmacke. Der Stein ist weiß, von mittlerer Größe, und nicht so groß, als der von der schwarzen Herzkirsche. Die Zeit der Reife ist gewöhnlich in der Mitte des Jul.; doch kömmt sie gemeiniglich

8 Ta-

8 Tage früher, als die schwarze spanische. Ist der Sommer naß und dabey kalt, so berstet sie auf, und schmeckt wässericht. Wenn man die Steine zum Säen in die Samenbaumschule legt, und davon ungepfropft aufwachsen läßt, bekömmt man neue gute Varietäten. Dergleichen Stämme wachsen geschwinde, tragen bald, und sind weit dauerhafter, als die gepfropften. Ihre Früchte sind zwar gemeiniglich etwas kleiner, als die von den Hauptsorten, aber eben so schmackhaft, und häufiger.

8. Rothe spanische Kirsche, Bigarreau rouge. Der Baum hat ein unvergleichliches Ansehen. Er hat ein eben so zähes Holz, als der schwarze Herzkirschbaum, und wächst zu einer ausserordentlichen Größe. Er wird nur auf süße Stämme gepfropft. Seine Jahrstriebe sind sehr lang und stark, wie die vorhergehenden. Ihre Farbe ist hellbraun, und fällt am Ende in das Grüne. Die Knospen sind groß, rund und spitzig. Die Knospenhalter sind sehr breit, und gut hervor stehend. Die Blätter sind ungemein groß, an 6 Z. lang, und 3 Z. breit. Gegen die Spitze sind sie breiter, als gegen den Stiel, am breitesten aber in der Mitte. Sie haben einen feinen, und sehr ordentlich eingekerbten Rand. Die grüne Farbe der Blätter ist etwas dunkler und schöner, als an den vorhergehenden. Die Adern sitzen auch viel enger an einander, als bey jenen. Die meisten (insonderheit die Mittelader,) sind da, wo sie am dicksten sind, roth, so wie auch der dünne Stiel, welcher $1\frac{1}{2}$ Z. lang ist, eine rothe Farbe hat. Der Rand des Blattes ist rund umher etwas eingebogen, und verursachet daher in der Mitte eine Rinne. Die Blüthe öffnet sich nur halb, und hat im Durchmesser über 1 Z. Die Blumenblätter sind $\frac{3}{4}$ Z. lang, und $\frac{1}{2}$ Z. breit, am Ende fast rund. Der Blumenstiel ist bey Oeffnung der Blume kaum 1 Z. lang, wird aber nachher wohl 3 Z. lang. Die

Fäd-

Fädchen, welche um den Stämpel herum stehen, sind von ungleicher Länge. Kelch und Stiel sind hellgrün. Aus einer Blüthknospe kommen wohl 6 bis 8 Blumen hervor. Die Frucht ist wie ein Herz gestaltet, ja, diesem viel ähnlicher, als die schwarze Herzkirsche, indem sie am Ende, oder dem Stiele gegen über, spitzig zuläuft. Auf einer Seite ist sie erhaben rund, auf der andern etwas platter. Auf dieser platten Seite ist sie mit einer sichtbaren Naht versehen, die, der Länge nach, vom Stiele an, bis zur Spitze reichet. Die Frucht ist beynahe 1 Z. lang, und da, wo sie am breitesten ist, $\frac{3}{4}$ Z. dick. Der dünne Stiel ist bey einigen $1\frac{1}{2}$, bey andern 2 bis $2\frac{1}{2}$ Z. lang, und sitzt in einer weiten, eben nicht runzeligen Vertiefung. Diese Frucht ist bey einfallendem Regenwetter, zu der Zeit, da sie reif werden sollte, der Fäulniß mehr unterworfen, als irgend eine andere, ob sie gleich unter allen die härteste ist. Die Haut ist fein, glatt und glänzend, an der Sonnenseite dunkelroth, an der Schattenseite hellroth, über und über aber mit dunkeln und hellen Flecken beworfen, welches sie bunt, scheckig und marmorirt macht. Auch finden sich wohl weiße Tüpfel darauf. Insonderheit ist die Naht bisweilen weißlich. Das Fleisch ist unter allen Arten Kirschen das festeste, und doch ungemein saftreich, weißlich, und mit noch weissern Adern und Fibern durchwebet. Um den Stein ist es da, wo die Sonne hingetroffen hat, unter der Haut röthlich. Der Saft ist in Menge vorhanden. Er hat eine blaßrothe Farbe, und ist von sehr erhabenem und angenehmen Geschmacke. Der Stein ist länglich rund, von der Farbe gelblich, welche zugleich in das Fleischfarbige fällt. Er ist über $\frac{1}{2}$ Z. lang, $\frac{1}{3}$ Z. oder etwas mehr, breit und dick. Die Zeit der Reife ist entweder in der Mitte oder zu Ende des Jul., wenn die vorhergehenden mehrentheils vorbey sind. Man thut auch wohl, daß man sie nicht eher angreift, als

bis

bis die andern nicht mehr vorhanden sind, wofern ein einfallendes Regenwetter solches nicht verbietet. Diese Kirsche verdient mit Recht den Namen Knopperkirsche; denn sie ist weit härter als die schwarze spanische, und daher zum Versenden die beste.

9. Wahre Maykirsche, Fr. Cerise precoce. Unter allen Kirschbäumen ist dieser der kleinste und unansehnlichste. Er ist nicht viel größer als eine mittelmäßige Staude, hat schwache dünne Zweige, und wird höchstens 4 Fuß hoch. Er ist vielleicht der von den Alten genannte Cerasus pumila Macedonica. Er gehört zur Classe der sauern, theils, weil seine Rinde weit schwärzer und brauner ist, als die Rinde der Kirschstämme, die eine aschgraue Rinde haben, theils, weil seine Früchte kugelrund sind. Man kann ihn auf saure oder süße Stämme pfropfen. Die Pfropfreiser bekleiben recht gut; man hält aber doch dafür, daß er auf sauern Stämmen ein besseres Wachsthum habe. Seine Jahrsschüsse sind kurz, und sehr dünn wie ein Bindfaden, auf deren Sonnenseite hellbraun, auf der gegenüber stehenden Seite graubraun. Die Knospen sind zwar klein, etwas länglich, spitzig, und von dem Reise abstehend; nach Proportion der dünnen Reiser aber kann man sie wohl dick nennen. Die Augenträger sind kaum sichtbar. Die Blätter sind oberwärts und auf der glatten Seite dunkelgrün, auf der andern Seite aber hellgrün, dabey sehr klein, indem die größten nur eine Länge von 3 Z., und eine Breite von kaum vollen Zoll, haben. Am breitesten sind sie in der Mitte. Ihre Auszackung ist sehr fein. Unten haben sie Adern, die nicht stark aufliegen, und oben sind die Furchen eben nicht tief. Der Stiel ist etwa ½ Z. lang. Die Blüthe hält im Durchschnitte etwa 1 Z., oder etwas weniger. Die Blumenblätter sind sehr schmal, schwach, und wie ein Löffel ausgehöhlt, mit runzeligem Rande. Aus einer Knospe kommen 2 bis 3 Blumen

hervor. Die Frucht ist klein, rund wie eine gedrückte Kugel, etwa ½ Z. hoch, und etwas breiter als hoch. Der 1 Z. lange Stiel steckt in einer weiten und tiefen Höhle. Am Ende der Frucht, dem Stiele gegenüber, ist gleichfalls eine kleine Grube, worin gemeiniglich noch ein übrig gebliebenes Stück vom Stämpel sitzt, welches, wenn man es anrührt, sogleich abfällt. Von da aber geht eine Naht, welche um die Mitte der Frucht erst recht sichtbar wird. Die Haut ist hart, glatt und dunkelroth, wird aber mit Ende des Jun. glänzend schwarz. Das Fleisch ist weißlich roth, und hat nicht gar vielen Saft. Wenn man die Kirschen recht reif werden läßt, so hat das Fleisch eine dunkelrothe Farbe, wie die schwarze Backkirsche, ist aber viel milder. Der Saft ist ziemlich sauer, wenn man sie gern früh und im May genießen will; wartet man aber bis in den halben Jun., und läßt sie recht reif werden, so hat der Saft eine angenehme Schärfe bey sich. Der Stein ist roth, und nach der Proportion der Kirsche sehr groß. Es giebt aber auch eine Sorte, worin ein kleiner Stein ist. Der einen ihr Kern ist nicht viel größer, als eine mittelmäßige Linse. Die Zeit der Reife sollte zwar gegen das Ende des Maymonates seyn, aber selten kömmt sie früher, als die pragische Muskateller, weil die Witterung im May nicht allemal die erforderliche Wärme schenkt.

10. Große ungarische Kirsche. Dieser Baum hat fast einen solchen Wuchs, als die Velser. Er hat wenige, aber lange und gerade Zweige, die mit vielen Blättern dicht besetzt und sehr buschig sind. Ueberhaupt gehört er nur zu den mittelmäßigen Bäumen, hat aber doch ein sehr lebhaftes Ansehen. Man pfropft ihn allein auf süße Stämme. Seine Jahrestriebe sind lang und dick, wie die Reiser der Herzkirsche, von Farbe aschgrau mit grüngelblichen Streifen. Die Augen sind groß, rund und spizig, etwas vom Reise abste-

stehend, wie die Augen an den meisten Birnbaumreisern zu seyn pflegen. Die Augenträger stehen gut hervor. Die Blätter haben eine Gestalt, die denen von der schwarzen spanischen ähnlich ist, und eine Länge von 6 Z., mit einer Breite von $3\frac{1}{2}$ Z. Er hat unter allen Kirschbäumen die meisten Blätter. Diese sind sehr runzelig, am Rande tief ausgezackt, und das Ausgezackte ist noch einmal eingekerbt. Viele haben einen zerfetzten Rand. Die Furchen auf der obersten oder dunkelgrünen Seite sind ungemein tief, und die Adern auf der gegenüber stehenden oder blaßgrünen Seite sind sehr erhaben. Der Blattstiel ist $\frac{1}{2}$ Z. lang. Die Blüthe ist groß, und hält über 1 Z. im Durchschnitt. Die Blumenblätter sind sehr rein am Rande, ohne alle Kerben; am Ende aber sind sie wie zerrissen. Ihre Länge beträgt 1 Z., die Breite über $\frac{1}{2}$ Z. Sie sind wohl geöffnet, und wie ein Löffel ausgehöhlt. Die Frucht gehört zu den Kirschen erster Größe, indem sie 1 Z. lang, und $\frac{3}{4}$ Z. dick ist. Ihre Gestalt ist der schwarzen spanischen, und späten Herzkirsche ziemlich ähnlich, aber noch ein wenig größer. Es finden sich auf derselben eben solche Ungleichheiten. Der Stiel ist grün, und sizt in einer glatten Grube, deren Rand etwas höckerig ist. Einige Stücke haben eine unsichtbare Naht. Die Haut ist glänzend glatt, von dunkelrother Farbe, die zulezt schwarz wird. Das Fleisch ist roth, mit dunkelrothen Adern durchwebt. Der Saft ist in Menge vorhanden, und verursacht einen gewissen aromatischen Geschmack, welcher diese Kirsche zu einer der süßesten und angenehmsten macht. Der Stein ist zwar von der Größe und Länge, wie von der schwarzen spanischen, aber nicht so weiß, und viel glatter und dünner. Er ist fast $\frac{1}{2}$ Z. lang, $\frac{1}{4}$ Z. breit, und $\frac{1}{5}$ Z. dick. Die Zeit der Reife ist erst am Ende des Jul., und dauert bis in den August. Der Baum fängt spät an zu tragen, und bringt insgemein wenig Früchte, weil

die Blüthe von den geringsten Nachtfrösten verdorben zu werden pflegt; in einem mäßig warmen Frühlinge aber sitzt er so voll, wie andere Bäume. Wegen des lieblichen Geschmackes seiner Früchte verdient er vor andern, unterhalten zu werden.

11. Große Amarelle. Dieser zur Classe der sauern gehörende Kirschbaum hat unter allen das stärkste Wachsthum, und sehr ansehnliches Holz und Laub. Er fängt zwar erst im 4 oder 5ten Jahre nach dem Pfropfen tragbar zu werden an, auch bringt er überhaupt nicht gar viele Früchte; indessen verdient er doch eben so wohl, wie andere Arten, wegen der Güte und des mannichfaltigen Nutzens seiner Früchte, daß er fleißig angepflanzet werde. Seine Jahrstriebe sind dünn, eben nicht lang. von dunkelbrauner mit Aschgrau vermischter Farbe. Die Knospen sind kurz, rund und spitzig, und haben gut hervor stehende Augenträger. Die Blätter sind an jungen, in starkem Wachsthume stehenden Bäumen 3 Z. lang, und $3\frac{1}{4}$ Z. breit; an alten Bäumen 5 Z. lang, und $2\frac{1}{2}$ Z. breit. Der fein ausgezackte Rand windet sich aus- und einwärts. Die Farbe ist oberwärts sehr dunkelgrün, und unterwärts hellgrün. Auf der untern Seite ist die Mittelader sehr stark und erhaben, von welcher an jeder Seite 7 bis 9 starke Nebenadern abgehen. Der Stiel ist 1 Z. lang. Die Blüthe ist von 1 Z. im Durchmesser. Eben so lang ist auch ein jedes der 5 Blumenblätter, welche die Gestalt eines Herzens haben. Die Frucht gehört zu den Kirschen erster Größe. Ihre Gestalt ist kugelrund, wie die große Glaskirsche. Der Stiel, welcher halb braun und halb grün ist, und nicht fest an der Frucht sitzt, hat eine Länge von $1\frac{1}{2}$ Z., und ist sehr dünn. Er sitzt in einer völlig glatten Höhle. Auf der gegenüber stehenden Seite, d. i. am Ende der Frucht, findet sich ein Grübchen. Die Haut ist glänzend glatt, von pechschwarzer Farbe, wenn man sie recht reif hat wer-

werden lassen. Das Fleisch ist blutroth, und mit Adern von eben der Farbe durchwebt. Der Saft ist in solcher Menge vorhanden, wie er nur bey einer recht saftigen Kirsche seyn kann, und verursachet, wenn die Früchte recht reif geworden sind, auf der Zunge einen weinsäuerlichen, nicht unangenehmen Geschmack. Der Stein ist von mittelmäßiger Größe, und hat, wie das Fleisch, eine blutrothe Farbe. Die Zeit der Reife ist am Ende des Jun., und im Anfange des Jul. Sie gehört also zu den frühesten Kirschen. Im Jun. ist sie zwar noch etwas zu sauer zum roh essen; aber zu Suppen, wenn kein Zucker gesparet wird, ist sie köstlich.

12. Kirsche von der Natte. Der Ursprung dieses zur Classe der sauern gehörenden Kirschbaumes, soll aus Holland seyn, wo er in dem Garten eines Grafen von der Natte zuerst gewachsen ist; wie denn die Holländer den Ruhm haben, daß man bey ihnen die meisten und raresten Sorten von Kirschen antrifft, da hingegen in Frankreich wenig aus Kirschen gemacht wird. Der Baum erlangt eine ansehnliche Größe und Stärke, mit gerade aufstehenden häufigen Zweigen. Er trägt bald, reichlich, und alle Jahr. Man kann ihn, nach Belieben, auf saure oder süße Stämme pfropfen. Er hat zwar die Unart an sich, daß alle Jahr einige Spitzen der Zweige vertrocknen, welches übel steht, und die Mühe verursachet, solche abzuschneiden; indessen bleibt er doch ein ansehnlicher zweigreicher Baum. Seine Jahrsschüsse sind ziemlich lang, aber eben nicht dick. Ihre Farbe ist aschgrau und dunkelbraun; und man kann solche von den Jahrsschüssen der sauern Backkirschen, welche unter No. 15 beschrieben werden, nicht unterscheiden. Die Knospen sind rund und sehr spitzig; die Augenträger stehen gut hervor. Die Blätter sind 5 Z. lang, 2 bis 2½ Z. breit, mit scharf gezacktem Rande. Sie sind dunkelgrün und glatt, mit nicht sehr tiefen Furchen. Die

Hauptader in der Mitte auf der unrechten Seite ist sehr stark, von welcher auf jeder Seite 7 Nebenadern abgehen. Der Stiel ist $\frac{3}{4}$ Z. lang. Die Blüthe öffnet sich wohl, und ist einem ausgehöhlten Löffel gleich. Im Durchschnitt hält sie 1 Z. Die Blumenblätter sind 1 Z. lang, und am Ende $\frac{1}{2}$ Z. breit. Aus einer Knospe kommen etwa 6 bis 8 Blumen hervor. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe; ja einige Stücke, insonderheit, wenn der Baum eben nicht gar zu voll sitzt, kann man wohl zu den Kirschen erster Größe rechnen. Sie ist nicht völlig kugelrund, wie die vorhergehende große Amarelle, sondern etwas länglich. Am Ende findet sich eine kleine Grube, wo der Stämpel gesessen hat. Der 2 Z. lange Stiel ist dünn, sitzt nicht fest an der Frucht, und hat seinen Platz in einer glatten Vertiefung. Die Haut ist glänzend und pechschwarz. Das Fleisch ist blutroth, und färbet ausserordentlich stark. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, und hat eine angenehme Säure bey sich. Der Stein ist von mittlerer Größe. Die Zeit der Reife ist zu Ende des Jul., und dauert bis in die Mitte des Augusts. Diese Kirsche ist insonderheit zum Backen im Dörrofen vorzüglich schön.

13. Schwarze Forellenkirsche. Der Baum hat ein vortreffliches Ansehen, mit schönen wohl geordneten Zweigen und Laube. Er gehört zu der Classe der sauern, wie solches auch die schwarzgraue Rinde anzeigt. Man hat davon zwey Sorten, die dem Wachsthume und Laube nach einander völlig ähnlich sind. Die erste Art ist die so genannte Lothkirsche, die zwar sehr große, aber wenig Früchte trägt, auch spät zu tragen anfängt. Die zweyte Art hingegen sitzt alle Jahr voll, und der Baum fängt schon im zweyten Jahre nach dem Pfropfen zu tragen an, ob gleich die Früchte nur etwas kleiner, als die von der Lothkirsche ausfallen. Diese zweyte Art ist den Obstliebhabern vor-

züglich zu empfehlen. Die Jahrstriebe sind sehr lang und dick, von aschgrauer und dunkelbrauner Farbe. Die Knospen sind rund, spizig, und stärker als an andern Kirschbaumreisern. Sie stehen auch weiter von dem Reise ab, als andere. Die Augenhalter sind sehr sichtbar. Die Blätter sind 5 Z. lang; unweit der Spize 2 $\frac{3}{4}$, und unweit dem Stiele $1\frac{1}{2}$ Z. breit. Sie sind dunkelgrün, und glänzend glatt. Die Furchen auf der obern Seite sind eben nicht tief, auf der untern Seite aber liegen die Adern dick auf. Von der Mittelader gehen auf jeder Seite 7 starke Nebenadern aus. Der Rand ist sehr ordentlich und scharf ausgezackt. Der Stiel ist über $1\frac{1}{2}$ Z. lang, daher sich die Blätter vom Winde leichter, als andere Kirschblätter, bewegen. Die Blüthe hält über 1 Z. im Diameter. Die Frucht hat in der Größe den Rang vor allen andern Kirschen. Sie ist gewöhnlich 1 Z. lang, und hält $\frac{3}{4}$ Z. in der Dicke. Sie ist daher nicht recht kugelrund, sondern etwas länglich. Der Stiel ist $2\frac{1}{2}$ bis 3 Z. lang, und sizt so fest an den Zweigen, daß man bey dem Abbrechen immer etwas Rinde mit abreißt. Da, wo er in der Kirsche gesessen hat, hinterläßt er eine glatte Grube. Die Haut ist dunkel schwarzbraun und glänzend, oder, wenn man sie recht reif hat werden lassen, pechschwarz, zuweilen mit einigen Erhöhungen. Das Fleisch ist blutroth, mit eben dergleichen Adern durchwebt. Der Saft ist in Menge vorhanden, und verursachet nur bey denen, die was Süßes lieben, eine gar zu starke Säure, da hingegen den Liebhabern saurer Sachen solche gar angenehm ist, indem der Saft eine liebliche Schärfe bey sich führt. Der Stein ist, wie das Fleisch, blutroth, $\frac{1}{2}$ Zoll. lang, und nach Proportion dick. Die Zeit der Reife ist im Anfange des Augustes, und dauert bis nach der Aernde; sie ist also eine der spätesten Kirschen. Uebrigens ist der Baum sehr tragbar, und man kann ihn auf saure

oder süße Stämme pfropfen. Zum Backen und Einmachen hat diese Kirsche ihres gleichen nicht.

14. Schwefelkirsche, weiße Twieselbeere. Sie gehört zur Classe der süßen Stämme. Der Baum wächst sehr hoch, mit langen geraden Zweigen, und hat ein sehr zähes Holz, welches sich gut beugen läßt. Die Jahresschüsse sind von ziemlicher Länge und Stärke, und haben eine aschgrau, an der Spitze aber gelbliche Farbe. Die Augen sind rund, lang, kugelförmig, und stehen weit von dem Reise ab. Sie ruhen auf gut hervor stehenden Augenhaltern. Aus einem Auge kommen oft 10 und mehr Blüthen hervor, woraus hernach ein Büschel Kirschen wird. Die Blätter sehen denen von der Bigarreau sehr ähnlich; sie sind 6 Z. lang, 3 Z. breit, stark am Rande eingekerbt, mit tiefen Furchen obenher, und starken Adern unterwärts. Die Blüthe ist wohl geöffnet, im Durchschn. 1 Z. breit. Die Blumenblätter sind $\frac{3}{4}$ Z. lang, und am Ende $\frac{1}{2}$ Z. breit. Die Frucht ist (die wahre Maykirsche ausgenommen) eine der kleinsten Kirschen, und hat die Form einer Herzkirsche. Der Stiel ist 2 Z. lang, und hat seinen Sitz in einer glatten Grube. Die Haut ist auf der einen Seite blaßgelb, und auf der andern roth marmorirt: daher könnte man sie die kleine Bigarreau nennen. Einige Stücke sind so durchsichtig, daß man die Steine darin wahrnehmen kann. Eine andere Art der Schwefelkirsche ist über und über gelb. Das Fleisch ist an derjenigen Seite, wo die Frucht gelb ist, inwendig weiß; und an der gegen über stehenden Seite, wo die Frucht von aussen marmorirt ist, inwendig röthlich oder fleischfarben. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, und verursachet einen angenehmen süßen Geschmack. Die Steine sind klein, und so weiß wie die Steine der Bigarreau. Die Zeit der Reife ist um Mariä Heimsuchung, oder im Anfange des Jul. Es reifen aber, weil der Baum stets

klet-

kletten voll zu sitzen pflegt, immer einige nach, so, daß man sie wohl 3 Wochen über genießen kann. Von einigen wird sie die Purgierkirsche genannt; sie hat aber keine laxierende Eigenschaft an sich.

15. Saure Einmach- und Backkirschen, Leitzkauer Kirschen. Die erste Benennung ist von ihrem mannichfaltigen nützlichen Gebrauche hergenommen; und die zweyte von dem adelichen Flecken und Kloster Leitzkau im Magdeburgischen, wo diese Kirschen in großer Menge anzutreffen sind. Der Baum hat einen starken Wuchs, und kann ein hohes Alter erreichen. Seine äussere Rinde ist weit dunkler grau, als anderer Kirschbäume ihre. Die Zweige sind, (die Hauptzweige, die den Baum formiren, ausgenommen,) überaus schwach, und haben stets eine niederwärts hangende Richtung, so, daß sie endlich, wenn man sie nicht abschnitte, bis auf die Erde hangen würden. Hat man nur erst ein Paar solche Bäume, so kann man sie leicht von den Wurzelausschüssen, welche häufig umher ausprossen, vermehren. Denn man hat nicht nöthig, solche zu pfropfen, sondern man hebt solche Ausschößlinge, da sie noch klein sind, mit einem Spaten aus, und pflanzt sie in die große Baumschule ordentlich in Reihen, so werden bald, wenn man sie nur alle Winter bey offenem Wetter fein ausschneitelt, ansehnliche Bäume daraus werden. Wenn dieser Baum eine Höhe von 6 bis 7 F. bekommen, und alsdann eine Krone hat, fängt er zugleich an zu tragen, und fährt alle Jahre damit fort. Die Jahrschüsse sind dünn und kurz, so, daß man selten mehr als ein Pfropfreis machen kann; von Farbe dunkelaschgrau und braun. Die Augen haben eine Pyramidalfigur, stehen gut vom Reise ab, und haben stark hervorstehende Augenstützen. Die Blätter sind von ausserordentlicher Dicke und Härte, von Farbe sehr dunkelgrün, glänzend glatt, und am Rande regulär ausgezackt.

zackt. Sie sind 3 bis $3\frac{1}{2}$ Z. lang, und $2\frac{1}{2}$ Z. breit. Die Mittelader ist wie ein runder darauf gezogener hellgrüner Faden anzusehen, von welchem 7 bis 8 dergleichen Nebenadern abgehen. Der Stiel ist nur $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ Z. lang. Die Blüthe ist von 1 Z. im Durchschnitt; und eben so lang ist auch ein jedes der 5 Blumenblätter, welche am Ende $\frac{3}{4}$ Z. breit sind. Aus einer Tragknospe kommen wohl 10 Blüthen hervor, daher der Baum zur Blühzeit über und über weiß ist. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe. Ihre Gestalt ist völlig kugelrund. Einige sind platt, und mehr breit als hoch. Der Stiel ist $2\frac{1}{2}$ Z. lang, und sizt in einer glatten Höhle. An dem gegen über stehenden Ende der glatten Vertiefung, wo der 2 Z. lange Stiel gesessen hat, trifft man oft eine kleine Grube an, wo der Stämpel zur Blühzeit seinen Siz gehabt hat. Die Haut ist schwarzbraun, oder, wenn sie recht reif geworden ist, pechschwarz und glänzend, an allen Orten gleich, ohne Hervorragungen oder Hügel. Das Fleisch ist blutroth, mit Adern von eben solcher Farbe durchwebt. Der Saft ist zwar in Menge vorhanden, aber sehr sauer, auch wenn die Frucht recht reif ist; daher dient sie nicht zum roh essen. Die Steine sind klein, und haben eine blutrothe Farbe. Wenn solche nebst der Frucht in einem Mörser zerquetschet werden, dienen sie zum Kirschbranntwein, und haben auch ihren Nuzen in der Wirthschaft, aber zum Pflanzen oder Legen in die Samenbaumschule sind sie nicht so gut als andere Kirschsteine, denn sie wachsen sehr langsam, und die daher gezogenen Stämme sind dünn. Daher ist es am besten, solche durch Wurzelausschüsse zu vermehren, oder sie auf wilde Stämme zu pfropfen. Die Zeit der Reife ist im August. Ist die Hize alsdann nicht zu stark, so kann man solche wohl 3 Wochen genießen, und zu allerley Gebrauche anwenden.

16. Brüs-

16. Brüsselsche Bruyn. Diese Kirsche ist niederländischen Ursprunges. Der Baum ist unter allen Kirschbäumen hier zu Lande der unansehnlichste. Er wird selten über 12 F. hoch. Wenn er diese Höhe erreicht hat, beugen sich seine dünne schwarzgraue Zweige von allen Seiten her niederwärts, daß er oben rund wie eine Kugel wird. Sein Wachsthum ist wie das Wachsthum des Borstorferapfelbaumes; nur in der Dauer ist er ihm nicht gleich, denn er wird nicht sehr alt, sondern nach 20 Jahren fängt ein Zweig nach dem andern an abzusterben. Dem ungeachtet verdient er, wegen seiner Tragbarkeit, und wegen des delicaten Geschmackes seiner Früchte, gezogen zu werden. Seine Jahrstriebe sind sehr dünn, und eben so kurz als die von der sauer Backkirsche. Ihre Farbe ist dunkelgrau. Die Augen stehen ziemlich von dem Reise ab, sind kurz, aber sehr spitzig, und haben stark hervor stehende Augenhalter, worauf sie ruhen. Die Blätter wachsen einzeln, und machen eben kein sonderliches Ansehen, weil sie nicht einmal die Zweige bedecken können, so wenig sind ihrer. Ihre Farbe ist auf der obern Seite dunkelgrün, und auf der untern hellgrün. Sie werden gar oft von dem Auswurfe einiger Insecten befallen, und schmutzig. Sie sind 3 Z. lang, und 2 Z. breit. Die Auszackung des Randes ist nicht tief, und ziemlich regulär. Der Blattstiel ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Z. lang. Die Blüthe ist wohl geöffnet, im Diameter 1 Z. breit, und die Blumenblätter sind auch 1 Z. lang, am Ende $\frac{1}{2}$ Z. breit. Die Frucht gehört zu den Kirschen der zweyten Größe. Der Gestalt nach ist sie kugelrund, wie die große Amarelle. Nach Hrn. v. Münchhausen hat sie die merklichste Naht (*). Der Stiel

(*) Allein, da sich diese nicht daran findet, so versteht er gewiß dadurch eine ganz andere Art Kirschen. Mir sind nur drey Kirschen bekannt, die eine sehr merkliche Naht haben, nämlich: die pragsche Musketeller, die Veilser, und die rothe

Stiel ist 2 Z. lang, und sehr dünn. Die Haut ist dunkelbraun, fast schwarz, und sehr glänzend. Wenn der Baum von Insecten befallen ist, sind die Früchte wie mit schwarzem Staube bestreuet, bleiben klein und unschmackhaft. Das Fleisch ist dunkelroth, wie an der großen Amarelle. Der Saft ist in großer Menge vorhanden, und verursachet auf der Zunge einen weinsäuerlichen, hoch feinen und köstlichen Geschmack. Die Steine sind von mittlerer Größe, und blutroth. Die Zeit der Reife ist im August, und sie gehört also zu den Spätkirschen.

17. Octoberkirsche, wird an sich nicht gar groß, und ist von keinem besondern Geschmack. Der Baum blühet von der Zeit, da die Kirschen überhaupt zu blühen anfangen, bis zum Sept. fort, da man indessen den Sommer durch immerfort reife Kirschen bis in den Oct. auf dem Baum antrifft, der Baum möge auch an einem Orte des Gartens stehen, wo er wolle.

Dühamel, in seiner Abh. von den Obstbäumen, nach Hrn. Gelhafen v. Schöllenbach Uebersetz. 1 Th. Nürnb. 1775, gr. 4. S. 115, fgg. theilt die Kirschbäume in zwo Classen. Die erste begreift die Kirschbäume mit herzförmiger, und die zweyte die mit runder Frucht unter sich.

I. Die Hauptsorten der ersten Classe, sind die Merisiers, die Guigniers, und die Bigarreautiers.

1. Merisiers.

a) Cerasus major sylvestris, fructu cordato minimo, subdulci aut insulso. Merisier à petit fruit. Wilder Kirschbaum mit kleiner süßlicher oder auch unschmackhafter Frucht.

b) Cerasus major sylvestris, flore pleno; Cerasus major ac sylvestris, multiplici flore, H. R. P. Merisier à fleur

spanische. Ob es eine von den ersten beyden sey, ist ungewiß, weil Hr. v. M. viel zu kurz ist, und keine einzige vollständige Beschreibung eines gewissen Obstes geliefert hat.

fleur double. Wilder Kirschbaum, mit gefüllter Blüthe.

c) Cerasus major sylvestris, fructu cordato, nigro, subdulci; Cerasus major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente C. B. Merisier à gros fruit noir. Wilder Kirschbaum, mit großer schwarzer Frucht.

2. Guigniers.

a) Cerasus major hortensis, fructu cordato, nigricante, carne tenera & aquosa; Guignier à petit fruit noir. Herzkirschbaum mit schwarzer Frucht.

b) Cerasus major hortensis, fructu cordato minore, nigricante, carne aquosa & subdulci; Guignier à petit fruit noir. Herzkirschbaum mit kleiner schwarzer Frucht.

c) Cerasus major hortensis, fructu cordato, partim albo, partim rubro, carne tenera et aquosa; Guignier à gros fruit blanc. Herzkirschbaum mit großer weißer Frucht.

d) Cerasus major hortensis, fructu cordato rubro, serotino, carne tenera & aquosa; Guignier à fruit rouge tardif; Guigne de fer, ou de St. Gilles; Herzkirsche mit später rother Frucht. Eiserne oder St. Egidienkirsche.

e) Cerasus major hortensis, fructu cordato nigro, splendente, carne tenera, aquosa & sapidissima; Guignier à gros fruit noir luisant; Herzkirschbaum mit großer schwarzer glänzender Frucht.

3. Bigarreautiers.

a) Cerasus major hortensis, fructu cordato majore, satura rubro, carne dura sapidissima; Bigarreautier à gros fruit rouge; Bigarreautier mit großer rother Frucht.

b) Cerasus major hortensis, fructu cordato majore, hinc albo, inde dilute rubro, carne dura sapida; Bigarreautier à gros fruit blanc; Bigarreautier mit großer weißer Frucht.

c) Cerasus major hortensis, fructu cordato minori, hinc albo, inde dilute rubro, carne dura dulci; Bigarreautier à petit fruit hâtif; Bigarreautier mit kleiner frühzeitiger Frucht.

d) Ce-

d) Cerasus major hortensis, fructu cordato minori rubro; carne dura dulci; Bigarreautier à patit fruit rouge hâtif; Bigarreautier mit kleiner rother frühzeitiger Frucht.

e) Cerasus major hortensis, fructu cordato medio, carne dura sapida; Bigarreautier commun; Gemeiner Bigarreautier.

II. Die Classe der Kirschbäume mit runder Frucht, begreift 1. alle Sorten und Varietäten derjenigen Kirschbäume, deren Früchte in Paris eigentlich Cerises genannt werden; 2. einige Sorten, welche von der ersten Classe etwas, mehr aber von der zweyten an sich haben.

a) Cerasus pumila, fructu rotundo minimo acido praecociori; Cerisier nain à fruit noir rond précoce; Zwergkirschbaum mit runder frühzeitiger Frucht.

b) Cerasus sativa, fructu rotundo medio, rubro acido, praecoci; Cerisier hâtif; Frühzeitiger Kirchschbaum.

c) Cerasus vulgaris, fructu rotundo; Cerisier commun à fruit rond; Der gemeine Kirschbaum mit runder Frucht.

d) Cerasus vulgaris, duplici flore Lob. Cerasus multiflora fructum edens Ger. Cerisier à fleur semi-double; Kirchschbaum mit halbgefüllter Blume.

e) Cerasus vulgaris, fructu pleno sterili; Cerisier à fleur double; Kirschbaum mit gefüllter Blüthe.

f) Cerasus vulgaris fructu rotundo, nucleo fragili, an Cerasus hortensis, fructu sine officulis? H. L. B. Cerise à noyau tendre; Kirsche mit mürbem Kerne.

g) Cerasus sativa multifera, fructu rotundo medio, sature rubro; Cerisier très fertile; Cerisier à trochet; Sehr fruchtbarer Kirschbaum; Kirschbaum mit Bündeln von Früchten.

h) Cerasus sativa, fructus rotundos acidos, uno pediculo plures ferens; Cerisier à bouquet; Kirschbaum mit einem Bouquet von Früchten, oder mit mehrern Früchten auf dem nämlichen Stiele.

i) Cerasus sativa, aestate continua florens ac frugescens; Cerisier de la Toussaint, de la St. Martin, tardif; Allerheiligen- oder St. Martinskirschbaum; später Kirschbaum.

k) Cera-

k) Cerasus sativa, fructu rotundo majori, acute & splendide rubro, brevi pediculo; Cerisier de Montmorency à gros fruit; Gros Gobet; Gobet à courte queue; Kirschbaum von Montmorency, mit großer Frucht; Großer Gobet; Gobet mit dem kurzen Stiele.

l) Cerasus sativa, fructu rotundo magno, rubro, grate acidulo; Cerisier de Montmorency; Kirschbaum von Montmorency.

m) Cerasus sativa, fructu rotundo majore, dilutius rubro, gratissimi saporis vix aciduli; Cerisier à gros fruit rouge-pâle; Kirschbaum mit großer bleichrother Frucht.

n) Cerasus sativa paucifera, fructu rotundo magno pulchre rubro, suavissimo; an Cerasa Hispanica Lob. & Ger.? Cerisier de Hollande; Coulard; holländischer Kirschbaum.

o) Cerasus sativa, fructu rotundo magno, partim rubello, partim succineo colore; Cerisier à fruit ambré, à fruit blanc; Kirschbaum mit gelber Frucht, mit weißer Frucht.

p) Cerasus sativa, fructu rotundo magno, nigro, suavissimo; Griottier.

q) Cerasus vulgaris, fructu rotundo parvo, atro-rubente, subacri & subamaro, serotino; Cerisier à petit fruit noir; Grosse Cerise à Ratafia; Kirschbaum mit kleiner schwarzer Frucht. Große Ratafiakirsche.

r) Cerasus vulgaris fructu rotundo, minimo, atro-rubente, acri & amaro, serotino; Cerisier à très-petit fruit noir; Petite Cerise à Ratafia; Kirschbaum mit sehr kleiner schwarzer Frucht. Kleine Ratafiakirsche.

s) Cerasus sativa, fructu rotundo, maximo, è rubro nigricante, suavissimo; Griottier de Portugal; Portugiesischer Griottier.

t) Cerasus sativa, fructu subrotundo, magno, e rubro nigricante, acido; Griottier d'Allemagne; Griotte de Chaux; Grosse Cerise de M. le Comte de Ste. Maure; der deutsche Griottier; die Griotte von Chaux.

u) Cerasus sativa multifera, fructu rotundo, magno, è rubro nigricante, suavissimo; Royale; Cherry-Duke; die Königliche Kirsche.

v) Cerasus sativa, multifera fructu subcordato, magno è rubro nigricante, suavissimo; Cerise-Guigne.

Um gute Früchte zu bekommen, kann man solche auf wilde Stämme oculiren, pfropfen, oder absäugen; oder man zieht gute Stämme aus Kernen; oder man läßt sich die beliebigen Arten aus Baumschulen kommen.

Wer eine Kirschbaumschule anzulegen Lust hat, kömmt am geschwindesten dazu durch wilde oder Traubenselbeerstämme. Zwar kann man sich dergleichen Stämme auch von Kirschkernen, (Kirschsteinen) zuziehen; denn wenn solche bey Zeiten im Herbste oder gar schon im Anfange des Augustes geleget werden, pflegen sie schon im Anfange des künftigen Aprils aufzugehen; aber es darf nur ein starker Nachtfrost kommen, so sind sie, wie die Gurken und Schminkbohnen, schwarz. Ist hingegen der Frühling bis in den halben Jun. warm, so hat man, wenn sie nur gut aufgegangen sind, hernach nichts mehr zu befürchten; sie werden geschwinde stark, und alsdann haben sie einen solchen Vorzug vor den wilden Stämmen, als die Apfelkernstämme vor den wilden oder Holzapfelstämmen. Denn man kann sie schon im ersten Herbste verpflanzen, da alsdann die meisten eines Fingers Dicke haben. Sie werden, wie die Apfel- und Birnstämme, eine Reihe $2\frac{1}{2}$ F. von der andern, und ein Stamm 1 bis $1\frac{1}{2}$ F. von dem andern, gepflanzt. Nachdem sie in der großen Baumschule 2 Jahr gestanden haben, und überhaupt 3 Jahr alt sind, können sie insgesamt gepfropfet werden, wenn sie nicht schon im dritten Sommer oculirt sind. Bey dem Versetzen der jährigen Stämmchen aus der Samenbaumschule in die große Baumschule, kann man in der Samenbaumschule allemal einen guten Fuß von einander ein Stämmchen stehen lassen, welche man schon im folgenden Sommer oculiren kann. Allein, weil die von Kirschsteinen aufgegangenen Bäumchen sehr leicht erfrieren, so ist es sicherer, wenn man zugleich

eine

eine Baumschule von wilden Stämmen anlegt. Oder, man sucht Sprößlinge von sauern Kirschbäumen, welche häufig bey der Wurzel alter Stämme auszuschlagen pflegen, und die ohnedies gemeiniglich weggeworfen werden, zu bekommen. Diese werden nun z. B. im Herbste 1787 in die große Baumschule gepflanzt, nicht tiefer, als sie gestanden haben. Im folgenden Jahre läßt man sie fort wachsen, und hält sie von Unkraut rein, so kann man diejenigen, welche stark getrieben haben, im Frühlinge 1789, oder gewiß im folgenden Jahre, pfropfen, wofern man sie nicht schon im Jul. 1789 hat oculiren wollen. Kurz, man lege alle Jahr eine Menge Kirschsteine, und pflanze zugleich viele wilde Stämme. Wenn gleich alsdann die von Kernen aufgegangenen Stämmchen erfrieren, so ist der Verlust eben nicht groß; bleiben sie, so ist es desto besser, wenn man dabey noch eine Menge Twieselbeerstämme hat.

Bey Sammlung der Kirschsteine zum Säen, ist es gut, eine jede Sorte besonders aufzuheben, und hernach in besondere Reihen zu legen, so weiß man hernach beym Versetzen in die große Baumschule, welche Stämme von sauern, und welche von süßen sind, um sich nachher im Pfropfen danach zu richten; denn einige Stämme kann man an der Rinde nicht gut erkennen, zu welcher Art sie gehören Insonderheit ist gut, daß man die Steine der weißen spanischen Kirsche (Bigarren) auf ein Beet allein legt, und die davon aufgewachsenen Stämme hernach ungepfropft verpflanzt. Diese wachsen geschwinde, und tragen bald. Ihre Früchte sind zwar etwas kleiner, aber eben so schmackhaft, und häufiger. Aus den Steinen von schwarzen Herzkirschen aber wachsen gemeiniglich nur Twieselbeeren; diese müssen gepfropft werden.

Aus vorstehenden Beschreibungen der Sorten Kirschen erhellet, daß einige Kirschbäume sich auf saure

und süße Stämme zugleich pfropfen lassen. Hiebey ist als eine allgemeine Regel anzumerken: daß die Twieselbeerstämme alle Arten Propfreiser, süße und saure annehmen; aber nicht umgekehrt. Auf saure Stämme darf man keine süße Sorten pfropfen, sondern saure.

Hr. v. Münchhausen sagt zwar (*): Süße Kirschen haften zwar nicht einmal gern auf sauren Stämmen, noch weniger diese auf jenen. Allein, die Erfahrung lehrt das Gegentheil. Das erstere ist wahr. Man darf keine süße Pfropfreiser auf saure Stämme setzen. Hr. Pastor Henne versichert (**), viele Proben damit gemacht, und von der schwarzen und weißen Herzkirsche Reiser auf saure Stämme gepfropft zu haben. Einige wuchsen vortrefflich, blühten auch häufig, aber niemals hat er eine reife Kirsche davon bekommen. Wenn Hr. v. M. aber schreibt: noch weniger haften saure Kirschen auf süßen Stämmen, so kömmt dieses nicht mit der Erfahrung überein. Hr. H. erzählt: er habe seit 20 Jahren wohl 1000 Kirschbäume debitirt, die zu dem Geschlechte der sauern gehörten, und auf süße Twieselbeerstämme gepfropft waren, als: große Glaskirsche, Amarelle, Kirsche von der Natte u. s. w. die insgesammt ein vortreffliches Wachsthum hatten, und schon in der Baumschule Früchte trugen. Also bleibt die Regel fest: Süße Stämme, dergleichen die Twieselbeeren sind, nehmen alle Arten saurer Kirschen an; aber nicht umgekehrt. Wenn gleich einige süße Sorten aus sauern Stämmen anwachsen und blühen, so bringen sie doch keine reife Kirschen, und gehen nach und nach aus.

Bey dem Pfropfen der Kirschstämme wird eben die Ordnung beobachtet, wie bey Apfel- und Birnbäumen. Sie müssen eben so in Reihen gesetzt, auch so numerirt werden, wenn man dem Käufer jedesmale

(*) Im Hausvater, Th. 5, S. 674.

(**) In seiner Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle, 3te Aufl. Halle, 1776. gr. 8. S. 349.

mal die Versicherung von den angegebenen Sorten geben will. Doch hindert es nicht, wenn man sich etwa einmal geirrt hätte; denn nach zwey Jahren hat man von seinen gepfropften Bäumen schon Früchte, und so sieht man dann die Sorte; zu geschweigen, daß man die mehresten Sorten schon an dem Laube erkennen kann.

Die beste Pfropfzeit ist, wenn der Winter aufhört, es sey im Febr. oder März. Diejenigen Bäume, welche niedrig gepfropft sind, und ganz unten ausschlagen, werden zu den Zwergbäumen an das Spalier gezogen, zu welchen Spalieren man gern die Mitternachtseite nimmt. Zu diesen Zwergbäumen schicken sich durchaus keine spanische oder Herzkirschen, sondern die pragische Muskateller, Weiser, rothe und schwarze Oranienkirsche, schwarze Forellenkirsche, brüsselsche Bruyn u. d. gl.

Anstatt des bey dem Pfropfen sonst gewöhnlichen Baumwachses, kann man, nach dem Vorschlage des Hrn. Propstes **Pratje** (*) auch eine andere Materie, die weit wohlfeiler ist, vielleicht mit besserm Erfolge, gebrauchen. Diese besteht aus Harz und Pech. Man setzt solches in einem Topfe auf das Feuer, daß es schmelze, und bestreicht sodann vermittelst eines Pinsels die Stelle, wo das Reis eingesetzt ist, wie auch das oberste Ende des Reises; doch muß man sich hüten, daß es nicht zu heiß aufgebracht werde. Diese Methode ist, nach seinem Urtheile, der andern vorzuziehen, weil diese Materie allenthalben besser anschließt, und nicht die geringste Feuchtigkeit zuläßt. Sollte etwa ein Pfropfreis versagen, so kann man, wenn der Stamm gut geblieben ist, ihn im Sommer noch oculiren.

(*) In seiner Anleit. zur Anlegung, Wartung und Erhaltung eines Obstgartens, Gött. 1782, 8. S. 265, f.

Das starke Beschneiden vertragen die Kirschbäume nicht gut, denn es giebt zum Auslaufen des sogenannten Harzes Gelegenheit, wodurch die Bäume geschwächt werden. Man muß dergleichen Stellen, wo das Harz häufig ausfließt, sorgfältig ausschneiden, und mit Baumwachs oder Pech bedecken, wodurch der Ast noch auf einige Zeit erhalten werden kann. Daher auch nicht füglich anzurathen ist, Hecken von Kirschbäumen zu ziehen. Es wachsen dieselben zwar gut, werden aber selten viele Früchte geben. Gleditsch hält den Kirschbaum überhaupt zu Hecken für unschicklich. Denn da sie unter dem Steinobste am wenigsten, zumal wenn sie noch jung sind, den Schnitt vertragen, trauern sie lange danach, werden davon schwach, und vergehen bald. Hat man ja an Kirschbäumen zu schneiden, so muß es im Herbste nach dem Abfallen der Blätter geschehen, zu welcher Zeit der Saft dieser Bäume zur Ruhe kömmt, und daher nicht so leicht Gummi in der Folge austreibt, wie solches im Sommer bey starken Aesten sogleich geschieht. Bey dem Beschneiden der Spalierkirschbäume muß man die jungen Triebe nicht wegnehmen, weil die Fruchtaugen dieser Bäume meistentheils an den äußersten Enden der Zweige ansetzen. Auch müssen die kurzen Sprossen, welche aus zwey- und dreyjährigem Holze treiben, sorgfältig beybehalten werden, weil sie die meisten Früchte ansetzen. Im May hat man darauf Acht, daß, wo etwa ein leerer Platz an der Wand ist, einige daran stehende starke Zweige abgekürzt werden, damit sie zwey oder mehr Schüsse treiben, und mit solchen die Wand bedecken.

In nassem Boden kömmt kein Kirschbaum fort. In mäßig nassem und niedrigen Boden hält der saure Kirschbaum aus, der süße aber weit weniger, welcher in frischem Sandboden am besten wächst, wie in der Mittelmark, besonders um Berlin und Potsdam, die vor-

vortrefflichsten Bäume dieser Art im Sandboden gefunden werden.

In Ansehung der sauern Stämme, hat Hr. Pastor Germershausen aus langer Erfahrung bemerkt, daß die in schwarzem niedrigen Boden erzogenen Bäume stark wachsen und blühen, aber wenig oder gar nicht tragen. Dieserhalb hat er dergleichen Bäume von dem hohen Fläminge, wo sie auf einem dürren Lehmboden sehr häufig erwachsen, und sehr fruchtbar sind, geholt, und sie bey sich gepflanzt, welche in dem dortigen niedrigen Boden nicht nur gut fortgehen, sondern auch eben so wohl, als in ihrem Vaterlande, tragen.

Der Hausvater, 4. B. Lpz. 1758, 8. S. 375.

Zwischen den hochstämmigen Kirschbäumen muß man keine andere Fruchtbäume pflanzen, weil sie unter und neben ihnen nicht wohl anschlagen. Der saure Kirschbaum wächst zwar nicht so hoch, als der süße; allein, seine Wurzeln laufen weit umher, und entziehen den andern Bäumen die Nahrung.

Hr. P. Germershausen mußte dieserhalb eine sehr schöne Kirschhecke ausgehen lassen, die an der einen Seite ein schlechtes unansehnliches Gehäge, wovon sie noch 8 Fuß abstand, bedecken mußte, auf der Seite nach dem Innern des Gartens zu aber immer gegrabenes Land zu Küchengewächsen und andern Bäumen hatte. Auf der Seite des Gehäges, da der Raum zwischen demselben und der Hecke nie gegraben wurde, und nur zum Grastragen bestimmt, und die Westnordseite war, liefen die Wurzeln wenig hinein. Auf der andern gegenüber stehenden Seite aber giengen die Wurzeln der Hecke, wie er solches bey dem Ausjäten fand, an die 20 F. weit umher, und zwar nur flach unter der Erde, weshalb die Küchengewächse nur mäßig geriethen, die Pflaumenbäume aber gar nicht fort wollten. Die Birnbäume hielten sich gut, weil sie älter waren, und mit den Wurzeln mehr in die Tiefe gehen. Aber die Apfelbäume zagten doch auch, und es wurde ihnen nicht eher nebst den Pflaumenbäumen geholfen, als bis die Hecke ausgerottet war.

Da die Kirschbäume eben keine sonderliche Pfahlwurzel treiben, darf man sie eben nicht, wie andere

Bäume, um solcher willen versetzen. Läßt man sie ruhig stehen, so werden sie desto eher zum Oculiren stark genug werden.

Weil der Wind die Kirschen nicht abschütteln kann, schicken sich die Kirschbäume sehr gut am Rande der Gärten, und an hohen und freyen Plätzen. Der Landmann sollte billig diesen Baum häufiger ziehen, und ihn am Rande der Straßen und Wege hin pflanzen, um an gebackenen Kirschen in hitzigen Krankheiten zugleich eine Arzney und ein Labsal zu haben.

Zum Treiben, hat man 4 bis 5 Sorten Kirschen, nämlich: die rothe Maykirsche, die Prager Muskatel-ler, die kleine schwarze und große Maykirsche, das ganze Geschlecht der kleinen Glaskirsche, und die glimmende oder frühe schwarze weiche spanische Kirsche. Diese 5 Sorten können auf verschiedene Art getrieben werden, nämlich: 1. in Treibhäusern; 2. in Treibkasten mit Lohe; 3. in Talutmauern, welche Canäle zum Heitzen haben; und 4. in freyem Lande, mit Ueberbauung schon lange im Lande stehender Bäume, welche man auch zweymal in einem Jahre treiben kann.

Was die doppelte May- und Muskatellerkirsche anbelangt, so müssen die Häuser 8 F. weit, hinten 8, und vorn 4 F. hoch seyn, und die Fenster bis über den Gang an das Wetterdach reichen. Will man sie ganz früh haben, so wird mit Ausgange des Dec., oder zu Anfange des Jan., geheitzt. Die tragbaren jungen Bäume werden, nach der Proportion und Höhe des Hauses, in viereckige Kasten, welche im Boden mit 5 oder 6 Löchern, 1 Z. groß, versehen sind, und die man mit Scherbenstücken belegt, gepflanzt, nach der Linie längs dem Hause hingestellt, und zwar die niedern vorn, und die höhern hinten. Sollten einige Zweige oben an die Fenster stoßen, so biegt man sie

sie um, und legt sie auf die Seite; dann hat es nichts zu sagen, sie bringen oft die besten Früchte. Es müssen aber die Bäume nicht zu dicht bey einander stehen, damit man Platz habe, durchzukommen, gehörig zu begießen, und nachzusehen, ob sie zu trocken oder zu naß stehen, und ob, wenn sie belaubt sind, die Sonne mit ihren Strahlen durchkommen kann, auch um das Ungeziefer und den Mehlthau abzusuchen. Die Bäume werden an den Stämmen, von unten bis oben, mit Moose umwunden, welches dazu dient, daß die Säfte sich in den Poris nicht verstopfen, und die Wärme sie nicht einschrumpfend mache. Dieses Moos muß allezeit feucht gehalten werden, so wie auch die Bäume in den Kasten ihre Feuchtigkeit haben wollen. Man muß auch ihre Tragknospen, ehe sie anschwellen, von allen an denselben sich aufhaltenden Spinnen und Raupeneyern und Unreinigkeiten durch Abwaschen reinigen. Alsdann fängt man an zu heitzen, aber nicht zu stark, sondern man sieht darnach, daß die Tragknospen mit 20 Grad Wärme ziemlich zugleich sich öffnen, und aufblühen. Wenn die mehresten in der Blühte stehen, und die Stängel kurz und nicht lang sind, welches letztere allemal schädlich ist, kann man die Wärme um 4 bis 5 Grad verstärken; doch muß man sich nach der äußern Kälte richten, ob man nämlich Sonnenschein, oder trübes Wetter, hat. Im ersten Falle bricht man die Hitze durch aufgelegtes Reisholz, oder leichte Decken. Im letztern Falle bleibt man bey 25 Gr. Wärme, bis die Früchte sich zeigen. Sieht man, daß einige noch weit zurück sind, so ist es eine Anzeige, daß sie mit der Wärme übereilt worden sind, alsdann muß man ihnen Zeit lassen, und 2 bis 3 Gr. Wärme weniger geben, so werden sie sich bald erholen, und den erstern gleich kommen und fortwachsen. Alsdann kann man die Wärme von 25 Grad wieder gebrauchen, und bey solcher bleiben, bis die Früchte

völlig am Steine arbeiten, welches ihr schwerster Stand ist, wobey man sie vor Erkältung bewahren muß; doch ist hauptsächlich darauf zu sehen, ob die mehresten Früchte groß oder klein sind, und man muß allemal, wenn man viel Früchte haben will, das Heitzen darnach einrichten. Sind der großen Früchte die mehresten, so hält man 30 Gr. Wärme; sind aber der kleinen die mehresten, so behält man nur 25 Gr. Die Zeit, da sie am Steine arbeiten, dauert 4 Wochen; in dieser Zeit stehen die Früchte beynahe still, alsdann aber vergehen keine 14 Tage, so sind sie um ein Merkliches größer, und bekommen, nach der grünen, eine gelbliche Farbe; worauf einige schon in 14 Tagen reif sind, und im März oder April gegessen werden können. Will man es aber mit Hitze zwingen, und dieselben gern früher reif haben, so läuft man Gefahr, nicht viel Früchte zu bekommen.

Die Prager Muskatellerkirsche verlangt ähnliche Behandlung, und kann etwas mehr Kühle vertragen, daher sie in den Lohtreibkasten und Treibmauern gut ist. Diese Lohtreibkasten zu den Kirschen, haben eine Weite von 6 Fuß, sind hinten 6, und vorn 3 F. hoch; die Grube ist $4\frac{1}{2}$ F. weit, $1\frac{1}{2}$ F. Rabatte an der hohen Wand, wo die Bäume stehen. Diese wird mit Dielen, 2 F. in der Erde, und 1 F. über der Erde, gegen die Wurzeln, ausgeschalet, damit die Wurzeln nicht von der Hitze beschädigt werden. Die Wände können von Mauersteinen, oder doppelten Dielen verfertigt werden. Wenn die Bäume gehörig geschnitten sind, kann man unten eine Lage Pferdemist, und oben genugsame Lohe darauf thun, nach dem man die Kirschen früh haben will. Die Lohe wird in 8 Tagen durch den Mist erwärmt seyn, und durch ihren Dampf die Stämme der Bäume, ohne daß sie mit Mooße bewunden werden dürfen, hinlänglich anfeuchten. Die Luftklappen werden eben so, wie bey

den

den Pfirsichkasten, angebracht. Ist es ein sonnenreicher Winter, so giebt das Eingebrachte 5 bis 6 Wochen so viele Wärme von sich, als die Kirschen gebrauchen. Nach der Zeit aber, besonders wenn die Kälte groß ist, wird außerhalb des Kastens ein Umschlag von warmen Pferdemiste gemacht, welcher nicht allein die Bäume wurzelnd macht, sondern auch das inwendige Eingebrachte wieder erwärmt. Mit diesen Umschlägen muß man fortfahren, damit die Früchte bey dem Steinsetzen, die meiste und beste Wärme erhalten. Sollte auch dieselbe bey dem Sonnenscheine 30 Grad übersteigen, so hat man nichts zu befürchten, wenn man sich nur der Luft stärker bedient, welche den Blüthen und Früchten gar nicht schädlich ist. Sollten sie aber eben zu der Zeit in Blüthe gekommen seyn, wenn lange trübes Wetter gewesen wäre, und sie keinen Sonnenschein gehabt hätten, so ist es höchst nöthig, Schatten zu machen, sonst fallen die Blüthen ab. Man muß dieselben sodann nur immer nach und nach wieder an die Sonne gewöhnen, und wenn die Bäume von dem Dufte, gleichsam wie vom Thaue, belegt sind, die Sonne darauf scheinen lassen. Hiebey kann man es nicht so geschwind versehen, als mit dem Heitzen in den Treibhäusern, weil die Hitze und Kälte nicht so schnell abwechseln, und den Früchten eine zu starke Veränderung verursachen. Auf diese Art hat man im März und April ebenfalls reife Kirschen.

Man kann auch neben der schwarzen und röthen Maykirsche, die große und kleine Montmorency zugleich treiben, welche aber, besonders die letztere, 14 Tage später reif werden, wodurch man aber auch die Kirschen länger haben kann.

Die dritte Art, Kirschen zu treiben, ist: in Talutmauern (*), welche Canäle zum Heitzen haben.

(*) Talut bedeutet die Schräge, welche die Fenster von [illegible] gegen Mitternacht abwechen.

Die Talutmauern sind von 7 bis 10 F. und noch höher, unten 5 F. weit; die Fenster stehen 3 F. talut. Oben ist ein Wetterdach, 2 bis 3 F. breit, mit Ziegeln oder getheerten Bretern bedeckt. Der Canal kann 1, 2, auch 3mal an der Mauer über einander, so lang, als sie ist, oder in Quartiere, zu 40 bis 50 F. lang, davor entlang gehen. Er ist von Backsteinen verfertigt, und mit doppelten Dachziegeln gedeckt. Jeder Canal muß im Lichten 15 Z. hoch, und 9 Z. breit seyn, damit der Rauch seine Spielung erhalte, und der Zug nicht gehindert werde. Will man nun frühe oder späte Früchte haben, so muß man einen Theil nach dem andern, nämlich den ersten im Dec., den zweyten im Jan., den dritten im Febr., zu heitzen anfangen. Es wird einerley Behandlung erfodert, nur daß die ersten Theile, welche man früh heitzen will, mehr Mühe erfodern, um die Natur in den ersten Wintermonaten nachzuahmen, weil die Kälte größer, als bey den spätern, ist. Folglich kann im Febr. mit halb so vieler Feuerung die nöthige Wärme von 30 Gr. gegeben werden. Luft kann man hiebey nicht anders, als durch die Fenster, geben, worin besondere Scheiben, als kleine Thüren, mit Blech angebracht werden, denn wenn man oben oder hinten Luft geben wollte, würde man zu viel Wärme verfliegen lassen, und unnöthiges Holz verbrennen. Die Bäume stehen vorn an den Fenstern, werden wie Spalierbäume gezogen, gehen mit ihren Wurzeln unter der Schwelle durch, welche man im Winter mit aufgelegtem Pferdemiste vor der Kälte sichert, und zum Treiben behülflich ist. Hierin kann man Pfirsichen, die sich gut treiben lassen, und Apricosen beysammen, hernach Maykirschen, Prager Muskateller, Montmorency, und frühe schwarze spanische, gebrauchen; letztere wird beynahe mit der Prager reif, die Montmorency aber etwas später. Die Kirschsorten vertragen in den Talutmauern einerley Wartung,

besonders diejenigen, welche spät geheitzt werden. Sollten die Bäume bey trübem Wetter aufgeblüht seyn, so ist es ebenfalls nöthig, daß man bey starkem Sonnenscheine die Strahlen durch Reisholz oder Matten breche, und sie nur allmählich wieder an die Sonne gewöhne. Hat man aber das Glück, daß die Sonne gut scheint, wenn die Früchte am Steine arbeiten, so kann man sich viele Früchte versprechen, nur muß man mit dem Heitzen am Tage etwas nachlassen, damit die Pori an den Bäumen nicht verschrumpfen, sonst fallen die Früchte ab. In diesem Treibbehältnisse kann man zugleich die schönsten Erdbeeren mit treiben, wenn solche nur vor dem Schimmel verwahrt werden.

Um Kirschen auf die vierte Art, nämlich im freyen Lande durch das Ueberbauen, zu treiben, sucht man einen im Garten stehenden Baum aus, von der doppelten May- oder der Muskateller, auch der schwarzen weichen spanischen Herzkirsche, welcher gesund und von ziemlicher Größe, dabey auch mit genugsamen Tragknospen versehen ist. Dieser Baum wird hinten, nämlich gegen Mitternacht zu, ganz, gegen Morgen und Abend aber nur halb, bebaut, und gegen Mittag 5 F. hoch von der Erde, alles mit doppelten Bretern verwahrt, gut mit Lehm verschmiert, und mit Moos verstopft, das übrige wird mit Fenstern vermacht, da die gegen Mittag gerade und schräge über den Baum zu liegen kommen, so, daß die halbe Decke aus Fenstern, und die andere Hälfte aus Bretern besteht. Die Zweige, welche in die Höhe stehen, können unter die Fenster weg gebogen werden; dürfen aber nicht, wenn sie etwa hinderlich wären, abgeschnitten werden. Diese werden zuerst blühen, und bey starker Kälte, zumal wenn sie am Steine arbeiten, leicht abfallen, zuweilen aber geben sie auch die besten Früchte. Ueberhaupt muß das Haus nicht größer seyn, als der Baum es erfodert. Ein solches Behältniß kann man

im

im Jan. zu heitzen anfangen, wenn man zu Ende des März, oder im Anfange des Apr., reife Früchte haben will. Der Ofen wird an der Hinterwand angelegt, im Hause freystehend, von Ziegelsteinen, mit einer den Rauch ausführenden eisernen Röhre; oder man legt den oben stark gewölbten Ofen draußen an, und läßt den Rauch durch über einander laufende Canäle an der Hinterwand im Hause zwey auch dreymal über einander weg laufen, ehe der Rauch hinaus fährt. Die letztere Art ist besser und sicherer beym Heitzen, aber auch kostbarer. Das Heitzen wird auf vorbeschriebene Art verrichtet, und die Grade der Wärme, nach verschiedenen Zeiten, auf eben die Weise erhalten. Auf diese Art kann man von einem solchen Baume Früchte in Menge erhalten; und weil nun schon der April kömmt, wo es mit dem Luftgeben nicht mehr so gefährlich ist, so kann man an den nachwachsenden, oder zuletzt durchgesetzten so lange Kirschen haben, bis die in den kalten Talurmauern oder Dielenwänden reif werden, und sie abwechseln. Sind diese Früchte alle ab, so werden die Fenster abgenommen, und der Baum bleibt, den Sommer hindurch, der freyen Luft ausgesetzt, er wird alsdann sein Laub verlieren, und vom May bis Jul. ohne dasselbe stehen. Hat er gutes Land, vielen Saft und Tragknospen, so fängt er im August zum zweytenmal an zu blühen, alsdann kann man eine Probe machen, und die Fenster wieder darauf legen, aber nicht mit Moose verstopfen, sondern die Luft noch überall durchlassen, bis im Sept., wo alsdann alles verstopft wird; und mit Ausgang des Sept. fängt man an, des Nachts langsam zu heitzen, damit es nur eine Wärme von 20 Gr. werde, und so fährt man fort, bis die Früchte wieder an dem Steine zu arbeiten anfangen. Diese Arbeit nimmt mit Ausgange des Oct. ein Ende; dann muß man aber, weil es alle Nächte kälter wird, stärker heitzen, und den Früchten beym

Stein-

Steinsetzen eine Wärme von 30 Gr., mit der Sonne, verschaffen. Auf diese Art kann man zweymal von einem Baume Früchte, und zwar die zweyte Lieferung im Dec. reif haben; nur ist die zweyte nicht in solcher Menge, als die erste. Ein solcher Baum hält es aber nicht länger, als 2 Jahr aus. Wird er aber des Jahrs nur einmal getrieben, so kann er wieder zu Kräften kommen, und man kann ihn wohl 10 bis 12mal überbauen, und die schönsten Kirschen erhalten, wenn man ihn allezeit 1 oder 2 Jahr vorher ruhen läßt.

S. J. Salzmanns holländische Frühtreiberey, Berl. 1783, 8. S. 63, fgg.

Wie überhaupt allen jungen Bäumen vom Ungeziefer nachgestellt wird, so ist auch der Kirschbaum von dieser Seite her, manchen Anfällen ausgesetzt. Insonderheit pflegt sich ein kleines Insect auf die Knospen der Pfropfreiser zu setzen, und solche anzufressen. Will man nun seine Arbeit nicht vergeblich angewandt haben, so muß man die Reiser oftmals genau durchsehen, das Thierchen mit einer Nadel sorgfältig abnehmen, etwas ganz dünn aus einander gezogenes Baumwachs um die Knospen kleben, und sie also in Sicherheit setzen.

Auch die Ameisen setzen den Kirschbäumen sehr zu. Sie pflegen die Blätter der jungen Schößlinge mit ihren Samen oder Eyern zu beschmeißen, und die Blätter zusammen zu ziehen. Sie legen an der untern Seite des Blattes an, überziehen dieses und die benachbarten des Gipfels mit einer kleberigen Feuchtigkeit, daß das Wachsthum des Schößlings aufhört. Geschieht dieses an allen Schößlingen eines jungen und nicht lange gesetzten Kirschbaumes, so kömmt er nicht nur sehr zurück, sondern muß auch, zumal bey heißer Witterung, wohl gar ausgehen. Um den Schaden, den die Ameisen anrichten können, zu verhüten, windet

man

man um den Stamm etwas Hede (Werg), darüber sie nicht kommen. Einige pflegen im Frühlinge Kerbel um den Baum zu säen, in der Meinung, daß die Ameise den Geruch desselben nicht vertragen könne.

Es pflegen sich auch besonders Wanzen auf den Kirsch- wie auf den Pfirsichbäumen, aufzuhalten.

Cph. Jac. Trew obs. de cimicibus mali persicæ & cerasi, st. im Commerc. litt. Nor. 1734, hebd. 46, n. 2, S. 361—363.

Auf den Vogelkirschbäumen findet man eine besondere Raupe, welche Degeer die rauche schwarze, gesellige Vogelkirschenraupe mit kurzen weißen Haaren, welche letztere auf beyden Seiten einen gelben Streif formiren, nennt (*). Nach Rosel's Bemerkungen (**) legt das Weibchen der aus diesen Raupen kommenden Schmetterlinge schon im Jul. seine Eyer, die noch im Anfange des Augustes von der Sonne ausgebrütet werden. Sobald die Räupchen ausgekrochen sind, machen sie um das Blatt, worauf sie sitzen, ein weißes flaches Gespinnst, worunter sie so lange bleiben, bis das Blatt verzehrt ist; alsdann begeben sie sich sammt dem Gespinnste, nach einem andern, und machen es eben so. Dieses treiben sie so lange, bis die kalten Nächte einbrechen, und die Blätter fallen wollen. Alsdann bereiten sie sich ihr Winterquartier, da sie nämlich ihr bisheriges Wohnhaus, sowohl von innen als auch außen, überziehen, und die Blätter dergestalt anhängen, daß sie sammt den übrigen nicht abfallen (***). Hierin bleiben sie den ganzen Winter ohne

(*) S. Dessen Abhandlungen zur Gesch. der Insecten, nach der Uebersetz. des Hrn. P. Götze, 1. B. 2. Quart. (Lpz. 1776, gr. 4.) S. 21, fgg.

(**) 1. B. Tagv. 2te Cl. S. 16.

(***) Ein wachsamer Gärtner hat also besonders im Febr., wenn die Raupzeit kömmt, nach diesen zurück gebliebenen, und gemeiniglich im Gipfel der Bäume sitzenden, zusammen gesponnenen Blättern zu sehen. Denn das sind die eigentlichen Raupennester, worin diese Feinde der Obstbäume, als in einem Winterhalte wohnen.

ohne Nahrung liegen, und leiden nicht den geringsten Schaden von Kälte, Schnee, Wind und Regen, bis der Frühling erscheint, und die ersten Blätter hervor kommen, da sie denn sofort auch bey der Hand sind, und ihre vorige Lebensart zum größten Nachtheil der ausschlagenden und blühenden Obstbäume, aufs neue wieder anfangen.

Mit der Häutung dieser Raupen hat es eben die Bewandtniß, als mit andern; sie lassen aber allezeit die alte abgeworfene Haut in ihrem Gespinnste liegen. Bey Tage kriechen sie, wie alle Tagvögelraupen, ihrem Futter nach, des Nachts aber setzen sie sich meistens alle zusammen. Wenn sie früh wieder ihrer Nahrung nachziehen, pflegt eine davon die Bahn, nämlich ein Gespinnst zu machen, auf welchem die andern insgesammt nachfolgen nicht anders, als wie eine Heerde Schaafe ihrem Leithammel oder Anführer auf dem Fuße nachgeht. Sind sie nun an Ort und Stelle gekommen, so geht es über den grünen Zweig her. Während dieser Arbeit machen sie hin und wieder ein Gespinnst, woran sie leicht zu erkennen, und zu vertreiben sind. Folglich fressen sie immer in Gesellschaft, und so lange, bis sie sich zum letztenmal gehäutet haben. Je größer sie werden, je mehr zerstreuen sie sich auf dem ganzen Baume, den solche Heere in kurzer Zeit kahl machen können.

Im 3. B. der Hist. & Commentation, Academiae elect. scient. & elegant. litterar. Theodoro-Palatinae, Manhem. 1775, 4. S. 106, fgg. liefert Hr. J. D. Flad die Naturgeschichte des Kirschwurmes und der daraus entstehenden Fliege, m. Abbild. Es ist dieser Wurm doch eigentlich nicht des Linne Musca Cerasi, auch schreibt ihr L. fälschlich den Aufenthalt in den Kirschkernen zu, da sie sich nur allein in dem Fleische der Kirschen aufhält; denn der Wurm in den Kirschkernen verwandelt sich nicht in eine Fliege, sondern

hern in einen Rüsselkäfer; besser kömmt des Linne Musca solstitialis mit Hrn. F. Fliege überein. Der Wurm findet sich nur in den süßen Kirschen; selten in den schwarzen sauern Kirschen, wenn sie überreif sind; nie aber in den hellrothen sauern, auch nicht in den frühen, noch in den Waldkirschen. Das Ey wird nahe bey dem Stiele hinein gelegt, so, daß man keine Oeffnung sehen kann. Wenn der Wurm seine Vollkommenheit erreicht hat, begiebt er sich nahe bey dem Stiele aus der Kirsche heraus, verbirgt sich in die Erde, und verwandelt sich daselbst in eine Puppe von schwefelgelber Farbe, woraus nach 10 Monaten, nämlich im May des folgenden Jahres die schöne Fliege hervor kömmt. Die Fliege hat über den Flügeln 3 schwarze Querstreifen, und das oberste Ende der Flügel ist am äußern Rande auch schwarz. Oben auf dem Brustschilde ist ein gelber Fleck. Redi und Reaumür haben diese Fliege fehlerhaft beschrieben und abgebildet.

Daß Kirschbäume auch an den Wurzeln von Würmern beschädigt werden können, beweiset folgende Bemerkung, im 22. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1772, S. 182. „Ein Freund in der Nähe sahe vor ein paar Jahren, daß auf seinem Weinberge einer der besten großen Herzkirschbäume, von der Dicke einer halben Elle, einsmals im Sommer, da er voll Kirschen hieng, sehr trauerte. Die Blätter verwelkten, und die bereits gefärbten Kirschen kamen nicht zu ihrer Größe und rechten Reife. Er ließ den Baum untersuchen, und konnte keinen Fehler, weder an dem Stamme noch an der Wurzel, finden. Im folgenden Frühjahre schlug er zwar noch aus, gieng aber endlich ein. Er ließ also den Baum heraus bringen, und da fanden die Arbeitsleute unten bey der Stammwurzel eine große weiße Erdmade, eines starken Daumens dick und lang, mit einem rothen Kopfe, die derjenigen glich, welche Frisch (Beschr. von Insecten, 5. Th. Tab. I, Fig. 1) vorstellt, und die eigentlich die große Holzmade ist, woraus der große schwarze Hornkäfer wird. Dieser Wurm hatte nun die untere Stammwurzel des Baumes rund-

um

um benagt, und dadurch wahrscheinlich den Untergang desselben verursacht.

Die Zeit der Reife von allen Kirschen, fällt bey uns von der Mitte des Jun. bis Ende des Julius. Die frühe Maykirsche ist die erste, und wenn sie an einer Mauer gezogen wird, kann man sie schon zu Anfange des Jun. essen. Die schwarze Herzkirsche, und die groote Princes, sind die letzten. Um Kirschen lange zu haben, muß man einige Bäume schattig und gegen Norden setzen; man muß aber dazu wohltragende Arten nehmen.

Auf manchen Bäumen gelangen die Kirschen, je länger, je ungleicher, zur Reife. Vielleicht wäre es möglich, die gleichzeitige Reifung der Kirschen zu befördern, wenn man sich bey dem Abnehmen derselben verhalten wollte, wie bey der Einsammlung anderer Baumfrüchte, wo man nämlich alles rein abliesel, und keine Frucht zurück läßt. Wollte man es mit den Kirschen eben so machen, (und dieses ließe sich an einem oder ein paar Bäumen zuerst versuchen) so würden vielleicht die Fruchtknospen für das künftige Jahr gleichmäßiger gebildet, und alle gleichzeitig treiben, da sie sonst zum Theil von den noch unreif stehen gebliebenen an ihrer Entwicklung und ihrem Wachsthume verkürzt und verhindert werden.

Unter allen Gartenfrüchten haben die Kirschen die meisten Nachstellungen, theils von Vögeln, theils von Menschen. Wer nahe bey einem Walde wohnt, hat von den Kirschfinken seine Last, welche um der Kerne willen aus den Kirschsteinen, das Fleisch der Kirschen auf die Erde fallen lassen, und auf solche Art großen Schaden thun. Dieser Vogel fängt damit an, sobald die Kirschen sich ein wenig färben. Ein einziger Kirschfink thut an einem Tage mehr Schaden, als

ein ganzes Schock Sperlinge, oder andere kleine Vögel, welche das Fleisch der Kirschen erst alsdann essen, wenn sie weich und reif werden. Man muß die Kirschfinken mit Schlingen und Dohnen wegfangen, weil sie sehr gut zu essen sind, indem sie, wo sie häufig sind, und wenn sie einmal ihre Lieblingsspeise gekostet haben, durch das Schießen sich nicht verscheuchen lassen.

Diejenigen, welche mitten im Lande wohnen, sind mit Sperlingen geplagt, welche dem Fleische der Kirschen eben so sehr, wie die Kirschfinken dem Kerne, nachgehen. Das beste Mittel, solche von den Kirschbäumen abzuhalten, ist das Schießen. Man sucht sich zwar durch einen Popanz (ein Scheusal, eine Scheuche) gegen dieselben zu schützen; einen Tag hilft er wohl, weil er sich aber nicht bewegen kann, so wird seine Ohnmacht von ihnen bald erkannt, und die Sperlinge setzen sich oben darauf. Andere wollen sich durch eine kleine Wind- und Klappermühle helfen, welche die Sperlinge aber auch bald gewohnt werden, und, wenn sie sich satt gefressen haben, darauf ausruhen. Nicht zu gedenken, daß zu der Zeit oft stilles Wetter ist, und kein Wind wehet.

Die Stadt Wolodimer, oder Wladimir, in Großrußland, welche vor Alters der großfürstliche Wohnsitz gewesen ist, hat außerordentlich viele Kirschgärten (*), welche rund um die Stadt angelegt sind, und deren Product die einzige Nahrung der Einwohner ist, indem sie meist ganz Moskau mit dieser Obstart versorgen. Die Gartenbesitzer haben eine Art großes Klapperwerk, als ein Gerüst auf Rüststangen, erfunden, auf welchem ein kleiner Knabe Schildwache steht, und bey dem Einfalle der Vögel, auf einem

(*) Indessen ist man, nach Hrn. C. R. Pallas Berichte, in der Cultur der Frucht eben nicht weit gekommen, und hat fast durchgängig nur 2 Sorten, welche nicht viel größer, als gemeine Vogelkirschen, sind. Der bischöfliche Garten enthält einige gepfropfte ausländische Arten, welche auch sehr gut fortkommen.

einem oder andern Baum, sogleich die Stricke zieht, welche nach diesem Baume hingehen, und dadurch zugleich das Klappern erregt. Lepechin (*) ertheilt von diesem künstlichen Klapperwerke, welches Fig. 2089 abgebildet ist, folgende Nachricht. „Zween oder drey benachbarte Gärten halten einen eigenen Wächter, für welchen ein hohes Gerüst auf 4 Rüststangen errichtet ist, welches Kljätschaga heißt. Die Höhe ausgenommen, kömmt es in der Hauptanlage mit dem Leitergestelle überein, dessen sich die Glaser bedienen, wenn sie in hohen Gemächern Fensterscheiben von aussen einsetzen müssen, oder wie man bey uns (**) bey den Bergen der Butterwoche zu haben pflegt, nur aber schmäler und oben spitziger zusammen laufend. Nahe am obern Ende des Gerüstes ist ein Boden von Bretern eingesetzt, worauf die Schildwache sitzt, welche die von allen Kirschbaumbüschen hieher gezogenen Stricke zur Hand hat. Die entfernten Enden dieser Stricke werden an ein Stacket angemacht, und $1\frac{1}{2}$ oder 2 Arschinen (Ellen) von dem Orte, wo der Strick angemacht ist, wird ein Bret von der Länge einer Arschine, und drüber, an den Strick gebunden. An das Bret werden eine Menge hölzerne kleine Kügelchen oder Klöppel mit Bindfaden befestigt. Wenn nun der Wächter Vögel auf einem Baume erblickt, schüttelt er an dem von daher zu seinem Gerüste gezogenen Stricke; dadurch kömmt das Bret mit seinen Klappern in Bewegung, und macht ein solches rasselndes Getöse, daß die Vögel davon verscheuchet werden. Diesen Wächterdienst können kleine Jungen verrichten, die noch zu keiner andern Arbeit zu brauchen sind. Auch fällt dem Besitzer bey dem Preise der Kirschen in hiesigem Bezirke der Aufwand nicht schwer, dergleichen Maschinen und Schildwachen zu halten, sondern ist ihm vielmehr sehr einträglich. Man muß es aber sehr gewohnt seyn, um diese Klappermusik ohne Verdruß ertragen zu können."

(*) Tagebuch der Reise durch verschiedene Provinzen des russischen Reichs, in den Jahren 1768 und 1769, aus dem Russ. übersetzt von M. Hase, 1. Th. Altenb. 1774. 4. S. 8. f.

(**) Nämlich zu St. Petersburg. Man bauet in der Butterwoche vor der Fasten hölzerne Berge, welche so eingerichtet werden, daß man von denselben mit Schlitten herab fahren kann.

Das sicherste Mittel bleibt also das Schießen. Man muß aber gleich damit anfangen, wann die Kirschen nur eben anfangen sich zu färben. Wartet man, bis schon einige reif sind, und haben sie solche einmal gekostet, so sind sie schwer abzuschrecken, insonderheit wenn sie Zeit gehabt haben, ihre dummdreiste Jungen zu diesem Diebstahl anzuführen. Durch dieses frühzeitige Schießen werden sie dermaßen scheu, daß sie sich hernach nur bisweilen in die Spitzen der Bäume setzen, und erst lange, weit und breit umsehen, ehe sie anzubeißen, sich unterstehen.

Wer jedoch junge tragbare Bäume in seiner Baumschule, oder in seinem Garten nur 1 oder 2 Kirschbäume hat, kann diese Diebe dadurch abhalten, wenn er rund umher ein Paar Dutzend Dohnen mit Haarschleifen, worin die Krametsvögel gefangen werden, anhängt, auch in der Spitze des Baumes, wo die meisten Kirschen sitzen, einige Schleifen von weißen und schwarzen Pferdehaaren anzubringen sucht. Wer mit einem Förster oder Jäger bekannt ist, kann dergleichen Dohnen leicht auf etliche Wochen geliehen bekommen.

Nach Hrn. Past. Germershausen Versicherung läßt der Sperling die Kirschbäume nur dann unbesucht, wenn sie von außen herum mit blauen Fäden umzogen werden. Ein Ring oder Umzug wird in der Spitze des Baumes, der zweyte in der Mitte, und der dritte um die untersten Zweige des Baumes herum geschlungen und befestigt. Sind die Kirschbäume zu hoch, so nimmt man 3 oder 4 Hopfenstangen, in welchen, nach nur besagtem Abstande, querdurch Pflöcke in ausgebohrten Löchern geschlagen sind, und sezt solche Stangen, auf deren Pflöcken der blaue Faden angezogen ist, um den Baum so herum, daß sie nach der Spitze schräg zulaufen. An der ersten Stange wird der Faden, ehe sie in die Erde eingestoßen wird, fest angebunden, worauf er vermittelst einer eigenen leichten Stange, an deren Spitze ein Oehr von Bindfaden befestigt, und wodurch der blaue Faden vom Anfange an

durch

durchgezogen worden ist, um die übrigen Strangen und Etagen fortgeführt, und zuletzt mäßig straff angezogen und verbunden wird. Der argliſtige Vogel, dem der, von der grünen Farbe der Blätter stark abstechende blaue Faden sehr in die Augen fällt, sieht solchen für eine Schlinge an, daß er daher in den Baum nicht hinein geht.

Wider böse Buben und Diebe, wird wohl kein anderes Mittel dienlich seyn, als daß man, wie bey anderm Obste zu geschehen pflegt, des Nachts einen treuen Wächter bestelle, der etwa alle zwey Stunden einen Schuß thue, und damit seine Gegenwart zu erkennen gebe.

Zu folgendem Verwahrungsmittel, welches, nach Hrn. Past. Henne Erzählung, Jemand im Braunschweigischen gebrauchte, wird man wohl nicht leicht Belieben tragen. Dieser hatte nur 2 Kirschbäume, die zwar recht voll saßen, aber doch nicht so viel werth waren, solche des Nachts zu bewachen. Da ihm nun von dem einen Baume in einer Nacht alle Kirschen gestohlen waren, und er befürchtete, die Diebe würden in der folgenden Nacht wiederkommen, gab er seine übrige Kirschen zum voraus verloren, nahm einen Eimer, that eine gute Portion Theer hinein, goß viel Wasser darüber, rührte es stark um, und besprützte, vermittelst einer Handsprütze, alle Blätter, Zweige und Früchte damit, daß der Baum über und über naß wurde. In derselben Nacht gegen den Morgen steigen 2 Diebe auf diesen Kirschbaum, ihm seine Früchte zu rauben. Beym Pflücken und Einsammeln in den offnen Busen und Hemd, kömmt dem einen Dieb ein Appetit an, ein paar Kirschen zu kosten, und er sagt zu seinem Compagnon: Wanne! wanne! ett mott düße Nacht en ßlim Dau e fallen ßien! Aber, wie erstaunte er nicht, als er zu Hause gewahr wurde, daß der böse Thau sein ganzes Hemd mit Theer besudelt hatte! Er kam nicht wieder.

Bey der von Geoffroy angestellten chemischen Untersuchung, haben 5 Pfund spanische Kirschen, welche von den Kernen geschieden, und aus einer Retorte distillirt worden, 3 Unzen, 7 Drachm. und 42 Gran unschmackhafte und nicht riechende, kaum merklich salzigte und kaum merklich alkalische Feuchtigkeit; 1 Pfund, 8 U. und 4 Dr. klare, fast nicht schmeckende

und riechende, kaum merklich saure Feuchtigkeit; 2 Pfund, 8 U., 2 Dr. und 12 Gr. erst klare, endlich braunröthliche, offenbar saure und herbe Feuchtigkeit; 2 U. und 36 Gr. braunröthliche, und mit flüchtigem urinösen Salze begabte Feuchtigkeit, nebst 2 Dr. dicken Oehl, wie ein Extract gegeben. Die in der Retorte übrig gebliebene schwarze Masse hat 4 U. und 6 Dr. gewogen, welche, nachdem sie calcinirt worden, 3 Dr. und 48 Gr. braunröthliche Asche zurückgelassen haben, woraus durch das Auslaugen 2 Dr. und 24 Gr. fixes, bloß alkalisches Salz gezogen wurden. Der Verlust der Theile hat in der Destillation 4 U. 1 Dr. und 54 Gr. in der Calcination aber 4 U. 2 Dr. und 24 Gr. betragen. Die Kirschen haben also ein weinsteinartiges Salz, welches mit vielem dicken Oehle verwickelt ist.

Die Glaskirschen geben in der chemischen Untersuchung weniger Oehl, als die spanischen; sie enthalten also ein wesentliches weinsteinartiges Salz, welches mit vielem Wasser verdünnt ist.

Bey der chemischen Untersuchung der rothen sauren Kirschen, welche ebenfalls Geyffroy angestellt hat, sind von 5 Pfund reifen Kirschen, welche von den Kernen geschieden, und aus einer Retorte destillirt worden, 2 Pf. 24 Gr. klare, nicht riechende und schmeckende, kaum merklich salzichte Feuchtigkeit; 1 Pf. 4 U. 7 Dr. 36 Gr. klare, etwas bittere, wie gestoßene Kirschkerne schmeckende, kaum merklich säuerliche Feuchtigkeit; 1 Pf. 2 U. 6 Dr. 30 Gr. erst säureliche etwas herbe, hernach offenbar saure und bitterliche Feuchtigkeit; 1 U. 2 Dr. röthlichbraune, saure und salzichte Feuchtigkeit, nebst 2 Dr. 36 Gr. dickes Oehl, wie ein Syrupp, übergegangen. Die in der Retorte übrig gebliebene schwarze Masse hat 4 U. 36 Gr. gewogen, welche, nachdem sie calcinirt worden, 4 Dr. 42 Gr. Asche zurück gelassen haben, woraus durch das Auslaugen 1 Dr. 56 Gr. fixes, bloß alkalisches Salz gezogen wurden. Der Verlust der Theile hat in der

De-

Destillation 2 U. 4 Dr. 54 Gr., in der Calcination aber 3 U. 3 Dr. 56 Gr. betragen.

Vorzüglich instructiv ist die von Hrn. Hermbstädt angestellte, und in Hrn. B. R. Crell chemischen Annalen, 1. B. 5. St. 1785, S. 426, fgg. befindliche chemische Untersuchung der Kirschsäure. Ich erzähle sie mit seinen eigenen Worten.

„Je mehr ich die sauern Pflanzensäfte, in Absicht der reinsten Natur ihrer Säure, untersuche, je mehr finde ich auch meine in den neuen Entd. der Chemie gegebene Behauptung bestätigt, daß nämlich die Weinsteinsäure die einzige Grundlage aller übrigen Pflanzensäuren ausmache, und nur die Verschiedenheit, welche die Pflanzensäuren unter sich haben, in den damit verbundenen schleimigen und erdigen Theilen zu suchen sey; daß folglich die Weinsteinsäure, wenn sie in ihrem reinsten Zustande hergestellt wird, sich von einer, aus dem Zucker geschiedenen, Säure nicht unterscheidet, wie ich dieses an einem andern Orte schon bewiesen habe.

„1. Wie verschieden die Beymischungen sind, welche den reinen sauern Theil in einem Körper umhüllen können, dieses sehen wir an allen süßen Pflanzensäften sehr deutlich, und besonders geben uns die Kirschen eines der merkwürdigsten Beyspiele, worin wir zugleich der Verwicklung des sauern Theiles mit dem schleimigen einigermaßen nachspüren können. Betrachten wir nämlich, wie aus der Blüthe nach und nach eine grüne unschmackhafte Frucht hervor kömmt, welche sich mit der Zeit vergrößert, und eine Säure bemerken läßt, die sich jedoch ebenfalls nach einiger Zeit wieder in einen angenehmen süßen Saft verwandelt, welcher dabey eine rothe Farbe annimmt: so fragt sich allerdings, wie dies zugeht, und welches die Ursachen dieser Veränderungen sind. Um diese Frage mit vollkommener Gewißheit zu beantworten, müßten wir der Natur in ihre geheime Werkstätte sehen können; so lange dies unmöglich bleibt, müssen wir hiebey die Verbindungen anderer Bestandtheile zum Grunde legen, und als dann würden wohl am wahrscheinlichsten die öhligen und sauern Theile, durch ihre innigere Verbindung, diese verschiedene Veränderungen hervor zu bringen

im Stande seyn. Bekannt genug ist es, daß aus einer solchen Verbindung die Harze in der Natur entstehen. Es ist daher auch sehr wahrscheinlich, daß bey den Kirschen die verschiedenen, noch dabey befindlichen Salztheilchen unter Mitwirkung des Lichtes und der Sonne, einen solchen rothen Saft zu bewirken im Stande seyn. Es scheint daher Hr. Reez (*) nicht unrecht zu urtheilen, wenn er die Harze als die Ursache der verschiedenen Farben der Gewächse betrachtet.

„2. Um den Saft aus den Sauerkirschen, welchen ich zu folgenden Versuchen angewendet habe, so viel wie möglich rein, und von allen fremden Beymischungen befreyet zu erhalten, wurden sie so zerdrückt, daß die Kerne ganz blieben, weil ich keine öhlige Theile in den Saft bringen wollte. Die zerdrückten Kirschen wurden sogleich ausgepreßt, und der Saft in wohl verwahrten gläsernen Flaschen aufbehalten.

Verhalten des rohen Kirschsaftes gegen verschiedene Auflösungen.

„Erster Versuch. 3. Ehe ich zur wirklichen Zerlegung dieses Saftes übergieng, machte ich erst einige Versuche mit demselben in rohem Zustande, deren Erfolge ich hier anführe, weil ich die mehresten in der Absicht anstellte, um das Verhalten dieser rothen Farbe gegen verschiedene Körper kennen zu lernen. Die Bemerkungen waren folgende. 1) Mit Kalkwasser gemischt, wurde die rothe Farbe desselben in eine dunkelviolette verwandelt, wobey sich etwas niederzuschlagen schien. 2) Mit einer Bleyauflösung in Essigsäure, erfolgte sogleich ein schöner hellblauer Niederschlag. Tröpfelte ich etwas Salpetersäure hinzu, so wurde nicht allein alles wieder aufgelöset, sondern es erhielt auch die rothe Farbe wieder, welche jedoch etwas heller ward. 3) Eine Silberauflösung in Salpetersäure wurde anfangs nicht davon verändert; nach einigen Minuten aber wurde die Mischung braun, und es erfolgte ein solcher Niederschlag, welcher auch durch Salpetersäure nicht wieder aufgelöset wurde. 4) Quecksilberauflösung in Salpetersäure, wurde bleichroth nie-

der-

(*) S. Prolegomena in Pharmacologiam regni vegetabilis.

dergeschlagen, und durch mehrere Salpetersäure wieder aufgelöset. 5) Eine gleiche Zinkauflösung ward braunroth und durch mehrere Salpetersäure etwas heller. 6) Die Auflösung des fressenden Sublimats wurde bleichroth niedergeschlagen.

„4. Aus diesen verschiedenen Niederschlägen sieht man sehr deutlich, daß nicht allein die Säure des Kirschsaftes, sondern auch das Farbewesen zugleich wirkt, indem es sich an die metallischen Kalke anlegt, und ihnen verschiedene Farben ertheilt. Wahrscheinlicherweise ist der Grund dieser färbenden Materie in den brennbaren Theilen des Kirschsaftes zu suchen. Daß hier aber auch zugleich die Wirkung einer freyen Säure mit in Betrachtung komme, braucht weiter nicht bewiesen zu werden, besonders da ich dieselbe in der Folge rein darstellen werde.

Zerlegung des Kirschsaftes.

„Zweyter Versuch. 5. Gleich nach Zerreibung der Kirschen mischte ich 2 Unzen derselben in einer Retorte mit eben so viel schwacher Salpetersäure, und ließ diese einige Tage wohl verwahrt stehen (*). Als ich sie hierauf bey gelindem Lampenfeuer zur Destillation einlegte, schäumte die Mischung etwas, und es erhoben sich rothe Dämpfe, welche in die Vorlage übergiengen. Nachdem die Mischung zum Kochen kam, wurden die Dämpfe häufiger; die Flüssigkeit hatte ihre Farbe verloren, war gänzlich hell, und auf der Oberfläche schwammen einige harzige Theile. Ich unterbrach hierauf die Destillation, und ließ alles erkalten.

„6. Das, was in der Vorlage übergegangen war, war nichts als phlogistisirte Salpetersäure; von versüßter war nichts zu entdecken, außer daß sie die Guajac-

(*) Ich hatte bey diesem Versuche zugleich die Absicht, den von Hrn. B. R. Crell gemachten Vorschlag zu prüfen, ob der brennbare Geist in den Pflanzensäften vor der Gährung befindlich sey, wo ich alsdann eine dem versüßten Salpetergeiste ähnliche Flüssigkeit erhalten haben müßte; der Erfolg entsprach aber der Vermuthung nicht; denn es war auch nicht der geringste Geruch von versüßter Säure zu bemerken.

Tinctur blau färbte, welches mir aber eine jede andere phogistisirte Salpeterſäure eben ſo gut verrichtet. Die Flüſſigkeit in der Retorte war noch mit vieler Salpeterſäure verbunden. Um die harzigen Theile, welche darauf ſchwammen, davon abzuſondern, wurde ſie durch Druckpapier filtrirt. Das filtrirte ſetzte ich hierauf in einem flachen Gefäße zum Verdunſten in warmen Sand, wobey ſich aber die Salpeterſäure nicht gut abſcheiden wollte.

„Dritter Verſuch. 7. Weil ich vermuthen konnte, daß in dieſer Flüſſigkeit ein Theil dephlogistisirte Weinſteinſäure (Zuckerſäure) befindlich ſeyn möchte, wollte ich verſuchen, ſie vermittelſt der Kalkerde davon zu ſcheiden. Zu dem Ende vermiſchte ich die ſämmtliche Flüſſigkeit mit 2 Unzen deſtillirtem Waſſer, und legte in die Miſchung ein längliches ganzes Stückchen Kreide, welches ſich darin mit vielem Brauſen auflöſete; theils blieb ſie aufgelöſet, theils fiel ſie aber als ein weißes Pulver zu Boden, und ich konnte dieſes als einen mit der Pflanzenſäure erzeugten Selenit anſehen. Nachdem auf dieſe Art alles mit der Kreide geſättigt war, goß ich die obere klare, aus Salpeterſäure und Kalkerde beſtehende Auflöſung ab, und laugte den erdigen Rückſtand einigemal mit deſtillirtem Waſſer aus. Dieſen Rückſtand, welcher getrocknet 3 Drachmen wog, miſchte ich mit 2 Dr. concentrirter Vitriolſäure, welche ich vorher mit 6 Th. deſtillirtem Waſſer verdünnt hatte, und ſetzte dieſe Miſchung einige Zeit in die Wärme; es wollte ſich aber keine Weinſteinſäure entdecken, ſondern ſie ſchien darin ſchon als ganz fertige Zuckerſäure vorhanden zu liegen, und konnte alſo nicht durch Vitriolſäure geſchieden werden.

„Vierter Verſuch. 8. Man ſieht ſehr wohl, daß ich bey der Zerlegung des Kirſchſaftes auf dieſem Wege meinen vorgeſetzten Endzweck nicht würde erreicht haben, und ich ſchlug daher zu mehrerer Bequemlichkeit folgenden Weg ein. Um meinen Kirſchſaft von dem mehreſten dabey befindlichen Waſſer zu befreyen, gab ich 2 Pfund davon in eine Retorte, und deſtillirte ſo viel herunter, daß ich 8 Unzen Rückſtand behielt; dieſer war ein dicker rother Saft, welcher jetzt merklich ſäuer ſchmeckte, als vorher. Was in die Vorlage

über-

übergegangen war, hatte nichts Geistiges bey sich, und war für mich ein deutlicher Beweis, daß mein Saft nicht die geringste Gährung erlitten hatte.

„9. Diesen erhaltenen Rückstand übergoß ich in derselben Retorte mit 8 Unzen schwacher, aber sehr reinen Salpetersäure, und setzte sie offen in den warmen Sand. Die Mischung stieß gleich häufige Dämpfe aus, brauste heftig, wobey sie ihre rothe Farbe verlor, und hellgelb wurde; nun legte ich eine geräumliche Retorte vor, und destillirte die Salpetersäure, welche sich bey dieser Mischung befand, mehrentheils herüber.

„10. Nach dem Erkalten sah der Rückstand in der Retorte wieder etwas braun aus, betrug am Gewicht ungefähr 4 Unzen, und am Boden der Retorte schienen sich erdige Theile abgesetzt zu haben. Als diese Retorte einige Stunden an einem kalten Orte gestanden hatte, fand sich der erdige Bodensatz nicht allein vermehrt, sondern er schien auch mit kleinen Salzkrystallen durchwebt zu seyn. Um diesen Satz genauer untersuchen zu können, löfete ich alles bey gelinder Wärme in derselben Retorte wieder auf, goß die Flüssigkeit in ein Zuckerglas, und fand nach zwey Tagen, da es in der Kälte gestanden hatte, die schon erwähnten Erscheinungen am Boden des Glases, welcher nämlich mit kleinen länglichen Krystallen besetzt war. Ich goß die darüber stehende Flüssigkeit ab, und brachte sie zum weitern Verdunsten in gelinde Wärme, wo ich denn, nach dem Erkalten, noch etwas von solchen Krystallen erhielt. Dieses Verdunsten wiederholte ich so oft, bis sich in der Kälte nichts mehr daraus krystallisirte.

„11. Anfangs glaubte ich, daß die Zucker- oder Weinsteinsäure im Kirschsafte, zum Theil mit alkalischem Salze vereinigt, als Weinsteinrahm vorhanden liegen würde. Daß sich also hier die Salpetersäure mit dem alkalischen Salze verbunden, und einen Salpeter erzeuget haben würde, wofür ich denn diese erhaltene Krystallen anfangs erkannte; dieses mußte aber erst durch Versuche weiter entschieden werden.

„Fünfter Versuch. 12. Um mich von der Natur dieser erhaltenen Krystallen genauer zu überzeugen, brachte

ich

ich einige davon unter ein Mikroskop, wo ich aber die reguläre Bildung des Salpeters nicht erkannte; auch entdeckte dies der Geschmack nicht, ob man schon diesen nicht sehr in Anschlag bringen konnte, weil diese Krystallen äußerst bitter schmeckten. Als ich den ganzen Vorrath meines Salzes, mit destillirtem Wasser übergossen, in die Wärme stellte, löseten sich die Salztheile auf, und es schied sich ein ziemlicher Theil einer weißen Erde ab.

„Sechster Versuch. 13. Nachdem diese Erde von der überflüssigen Flüssigkeit abgeschieden, ausgesüßt und getrocknet worden war, war es eine weiße lockere Erde, ohne allen Geschmack. In Salpetersäure löset sie sich nicht auf, noch weniger bemerkte man einiges Brausen. Vor dem Blaserohre fieng sie ruhig an zu glühen, ohne Dämpfe auszustoßen; und wurde auch sonst nicht weiter verändert.

„Aus diesen, nebst mehrern Versuchen, welche ich mit dieser Erde angestellt habe, kann ich mir noch keinen Begriff von ihrer wirklichen Natur machen. Ob sie als ein wahrer oder zufälliger Bestandtheil des Kirschsaftes anzusehen ist, dies läßt sich so leicht nicht entscheiden, so leicht es auch im Gegentheil seyn würde, wenn es eine mit Weinsteinsäure verbundene Kalkerde gewesen wäre. Eine Erde, welche Beaume (*) bey Untersuchung der Tamarinden fand, und welche derselbe für eine glasachtige Erde hält, welche weiter untersucht zu werden verdiene, scheint mit dieser sehr viel Aehnliches zu haben. Mehrere Versuche damit anzustellen, war mir nicht möglich, da der ganze Vorrath nur 20 Gran betrug. Daß diese Erde, wenn sie sich in dem Kirschsafte als Kalkerde befunden, etwas Vitriolsäure aus der Salpetersäure hätte annehmen, und sich damit in wirklichen Selenit verwandeln können, kann ich nicht glauben, weil ich von der Reinigkeit meiner gebrauchten Salpetersäure zu sehr überzeugt bin.

Sie-

(*) Elemens de Pharmacie theorique & pratique. (Paris. 1770. p. 168.

„Siebenter Versuch. 14. Es war mir nun noch die (§. 12) übrig behaltene salzige Flüssigkeit zu untersuchen. Nachdem ich diese zum Krystallisationspuncte abgedünstet und in die Kälte gesetzt hatte, waren verschiedene Krystallen von unregelmäßiger Bildung darin angeschossen, theils waren es kleine Pyramiden, theils Säulen. Ihr Geschmack war der von einem sauern wesentlichen Mittelsalze. Im Feuer flossen sie, stießen häufige stechende Dämpfe aus, und ließen, wenn sie gänzlich verbrannt wurden, etwas alkalisches Salz zurück. Sie wogen zusammen 2 Drachmen. Dieses Salz war also wirklich ein unvollkommenes Mittelsalz, welches mit der Säure übersättigt war, und hatte also die größte Aehnlichkeit mit dem Weinsteinrahm und andern ähnlichen Salzen.

„Achter Versuch. 15. Ich komme jetzt zur Untersuchung der (§. 10.) übrig behaltenen Flüssigkeit, welche durch ferneres Abdunsten nichts mehr von erwähntem Salze lieferte. Diese war braun, durchsichtig, von der Dicke eines Syrups, und hatte, nachdem sie nun 2 Monate an einem kalten Orte gestanden, nichts mehr von Krystallen abgesetzt. Der Geschmack war bitterlich, und sehr sauer, so, daß man schon die Zuckersäure darin erkennen konnte; sie war aber noch mit vielen unreinen Theilen verbunden, und betrug am Gewichte 2 Unzen.

„16. Um die, nach meiner Vermuthung in dieser Mischung befindliche, Zuckersäure in ihrer gehörigen Reinigkeit darzustellen, vermischte ich sie mit eben so viel rauchender Salpetersäure, welche ich vorher mit einem Theile destillirtem Wasser verdünnt hatte., und ließ die Mischung in einer Retorte gelinde kochen. Es entband sich hiebey eine große Menge Salpeterluft, und der vorher braune Saft ward wasserhell. Nachdem ungefähr 2 Drittheile Salpetersäure übergegangen waren, goß ich den Rückstand aus der Retorte in ein Zuckerglas, und fand, nachdem es einen Tag an einem kühlen Orte gestanden hatte, die Hälfte zu kleinen nadelförmigen Krystallen angeschossen.

„17. Nachdem ich die noch übrige Flüssigkeit von den Krystallen abgeschieden hatte, wurde sie weiter verdünstet; sie lieferte aber keine Krystallen mehr, sondern nur eine zähe Masse. Da ich etwas Salpeter-

säure

säure auf die Masse goß, und sie wieder davon abzog erhielt ich auch diese alsdann in der Kälte, größtentheils als Zuckersäure krystallisirt.

„18. Um sie besser zu reinigen, und von der anklebenden Salpetersäure zu befreyen, wurden alle erhaltene Krystallen wieder in destillirtem Wasser aufgelöset, und nach und nach durch Verdünsten und Krystallisiren wieder daraus gewonnen. Ich erhielt hiebey 5 Drachmen ganz reine Zuckersäure in ziemlich großen Krystallen angeschossen. Ob ich schon diese Säure, als ein Fällungsmittel gegen verschiedene Auflösungen versucht, und dadurch ihre Gleichheit mit einer, aus dem Zucker geschiedenen, Säure bestimmt habe: so verspare ich doch die Bekanntmachung der Resultate, und werde sie alsdann in einer besondern Tabelle mit aufstellen, wenn ich alle übrige Pflanzensäfte werde durchgearbeitet haben. Folgendes will ich hier nur noch anführen, um wenigstens einige Haupteigenschaften der Zuckersäure an meinen Krystallen zu beweisen, und daß sie nicht mehr mit der Weinsteinsäure (in welcher Gestalt sie vermuthlich im Kirschsafte lagen) überein kommen. In einem gläsernen Löffel über das Feuer gehalten, fangen sie an zu kochen, und verschwinden endlich ganz, ohne den Geruch der Weinsteinsäure oder eine Kohle übrig zu lassen, wie diese. Wenn man diesen Versuch unter einer kleinen Glocke anstellt, legt sich das Aufsteigende als ein weißes Pulver an die Seitenwände derselben, und giebt aufgelöset wieder krystallinische Zuckersäure. Die Kalkerde wird aus ihren Auflösungen davon niedergeschlagen, und der Niederschlag ließ sich durch Vitriolsäure nicht trennen. Weinsteinsalz damit übersättigt, wird nicht zum Weinsteinrahm gefället, sondern bleibt aufgelöset, und liefert schüßige Krystallen.

„19. Wenn ich diese aus 2 Pfund Kirschsaft erhaltene Bestandtheile zusammen ziehe, so sind es 5 Drachmen reine krystallisirte Zuckersäure, 2 Dr. saures Weinsteinsalz, und 20 Gr. selenitische Erde; doch kann man ganz füglich zu einem jeden dieser Bestandtheile noch einige Gran hinzu sezen, welche wahrscheinlicher Weise unter der Bearbeitung verloren gegangen sind.

Das

Das übrige noch fehlende muß sowohl den wässerigen Theilen, als auch der (§. 9) entwichenen Luft zugeschrieben werden. Vielleicht ist die Entdeckung dieser erhaltenen Bestandtheile in den sauern Kirschen manchen Aerzten nicht unangenehm, weil sie eben daraus auf seine Wirksamkeit einige Folgen ziehen können; sonst ergiebt es sich aber von selbst, daß es nicht rathsam seyn würde, sich die Zuckersäure daraus zu verfertigen. Dies war indessen auch nicht meine Absicht; denn diese gieng bloß dahin, meine Meinung über die Natur der Pflanzensäure zu bestätigen."

Eben Dess. Versuch einer Erklärung über die Natur und Entstehung des brennbaren Geistes, aus der Untersuchung der Kirschensäure hergeleitet, st. in Crell's chem. Annalen, 8. St. S. 115, fgg.

Die Kirschen werden auf verschiedene Art genutzt; und da man dieselben in ihrem frischen Zustande nicht lange erhalten kann, auf mancherley Weise zubereitet. Die weißen Kirschen, auch die weichfleischigen schwarzen, kann man fast nicht anders, als roh zu essen, nutzen. Die Glaskirschen schicken sich vorzüglich zum Einmachen mit Zucker, weil sie nicht nur sehr groß und fleischig sind, sondern auch eine helle Farbe haben, welche den Confituren ein angenehmes Ansehen giebt. Zum Einmachen mit Essig, gebraucht man gemeiniglich die Morellen, wozu sich aber die rechten sauern besser schicken. Diese werden auch, so wie die schwarzen Herzkirschen, im Ofen gedörrt, oder gebacken. Auch wird aus den sauern der Kirschsaft, Kirschwein, Branntwein, und ein abgezogenes Wasser, bereitet.

Wenn man nicht vielerley Arten hat, oder haben kann, vermengt man sie, wenn man sie roh zum Nachtisch aufsetzt, öfters unter einander, schwarze und rothe, harte und weiche, runde und Herzkirschen. Hat man aber die Menge von jeder Art, so setzt man sie, jede besonders, lieber auf eigenen Assiet-

ten

ten oder Schüsseln vor, damit ein jeder sich von seiner Lieblingsart allein nehmen könne.

Von jeder Art Kirschen werden die größten Früchte für die besten gehalten. Von der Güte der Arten aber, wenn sie alle in einem Jahre gerathen sind, ist das Urtheil nicht einerley. Die meisten scheinen aber den weinsäuerlichen süßen Kirschen, als: der prager Muskateller, der brüsselschen Bruyn ꝛc. den Vorzug geben zu wollen.

Je kühler die Kirschen sind, desto besser schmecken sie. Feinere Zungen finden sie daher auch besser, wenn sie vormittags, ehe die Früchte von der Sonnenhitze erwärmt sind, solche von den Bäumen pflücken lassen. Daher muß man sie, nach dem Abnehmen vom Baume, im Keller, oder an einem andern kühlen Orte im Hause, aufbewahren, da sie ohnehin von der Wärme, nachdem sie abgepflückt sind, bald anlaufen. Ein gleiches geschieht auch, wenn man sie des kühlen Ortes ungeachtet, dick auf einander liegen läßt. Es ist daher hauptsächlich nöthig, daß die Kirschen in geräumigen Körben, Sieben, oder andern von Ruthen lose geflochtenen Gefäßen, dünn aus einander gebreitet, und der Luft freygestellt werden. Je früher man aber die Kirschen, vom Baume gepflückt, genießen kann, desto angenehmer werden sie immer schmecken. Manche wollen daher die Kirschen noch am besten finden; wenn sie solche gleich unter dem Baume, wie sie eben abgenommen sind, essen können. Die knorpelichen oder harten Kirschen aber verlieren nichts auf dem Lager, und behalten am längsten unter allen Kirschen ihren ersten feinen Geschmack.

Die Kirsche ist ein Obst, welches durch seine labende süße Säure unsern Durst stillet, die Wallung des Blutes in heißen Tagen dämpfet, und unsere Säfte vor der Fäulniß, zu welcher sie in den heißen Jahrszeiten nur allzu geneigt sind, bewahret. Das

erste

erste geschieht, indem die angenehme Säure des Kirschsaftes die Speicheldrüsen zum Zusammenziehen reizt, wovon sie ihren Saft in die Höhle des Mundes ergießen, und dadurch die lechzende Zunge erquicken, und den trocknen Gaumen benetzen. Diese Stillung des Durstes hat etwas sehr vorzügliches bey der Hitze, weil dadurch der Körper nicht mit zu viel flüssigen Sachen überhäuft, und solchergestalt entweder noch mehr in Schweiß, oder in trocknere Hitze gebracht wird. Hiezu kommen aber noch die andern Vortheile, welche die Kirschen zu gleicher Zeit gewähren, indem sie auf die angenehmste Weise den Durst löschen. Sie dämpfen durch eine ganz besondere kühlende Empfindung die Wallung des erhitzten Geblütes, und besänftigen die unruhigen Lebensgeister, welche auf das Herz und die Adern losstürmen, und in diesem wilden Aufruhre weder die Neigungen nähren, noch die Nerven, die unserer Freyheit zu Gebote stehen sollen, stärken. Der wohlthätigste Nutzen des Kirschsaftes ist indessen die zusammenziehende Kraft, welche seine Säure in unsern Säften äussert; und wodurch sie, gleichsam als ein erkältendes Wesen, die durch die Hitze allzusehr aufgelösten flüssigen Theile des menschlichen Körpers verdichtet, und in einer solchen Mischung erhält, daß sie der Fäulniß nicht Preis stehen, welche sonst augenblicklich bereit ist, sie zu zerstören.

Die süssen Kirschen haben vor den sauern große Vorzüge, weil sie angenehmer schmecken, nicht zu stark abkühlen und der Brust und dem Magen zuträglicher sind. Da ihr Saft mehr wässerig, als schleimig, ist, so blähen sie wenig, und sind ein leichtes Obst, wovon man ziemlich viel ohne große Beschwerde essen kann. Man giebt sie den meisten Kranken mit Vortheil, und sie haben in ihrer vorzüglichen auflösenden und verdünnenden Kraft, beynahe den ersten Rang unter den süssen Früchten. Ja, darin kann man die süßen Kirschen

und die guten Weintrauben, den Erdbeeren, und andern, wegen ihrer auflösenden Kräfte so berühmten, weinsäuerlichen Früchten, völlig gleich schätzen. Sie laxiren leicht, wenn man sie in Menge genießt. Uebrigns muß es, wenn man dieses Obst genießen will, nicht im Uebermaße geschehen, weil es nichts in sich enthält, was den Magen stärken könnte, ausser den Kernen, welche wir gemeiniglich nicht mit genießen. Zuweilen sind Kirschen von ziemlich großen Würmern verdorben, die sich in ihrer Substanz sehr wohl befinden; und ob gleich der Genuß dieser Thiere, unter so vielen andern Würmern, die wir fast täglich speisen, wenig Schaden thun würde; so ist es doch eckelhaft, es zu wissen, oder von ungefähr zu entdecken.

Personen, die sehr geschwinde essen, zumal Kinder, verschlucken gern Kirschen und andere Früchte mit den Steinen. Das ist bekannt. Aber wie bekannt es auch ist, so geschieht es doch noch alle Tage. Also ist es nicht überflüssig, Aeltern daran zu erinnern, daß sie bey solchen Gelegenheiten auf die kleinen Kirschenfresser Acht haben, wenigstens zu einer Zeit, da solche Früchte viel genossen werden, sich vergewissern lassen, daß ihnen die Natur alle Tage ihre gewöhnliche Wohlthaten wiederfahren läßt. Denn die hartnäckigsten Leibesverstopfungen, zuweilen mit heftigem Bauchgrimmen verknüpft, sind nur gar zu oft die Folgen jener Unvorsichtigkeit. Der Kranke ist noch immer glücklich, wenn solche fremde lästige Körper nicht gar in dem Blinddarme stecken bleiben, sondern doch noch weiter vorrücken. Man rühmt mit Recht in solchen Fällen das Castoröhl (Ol. Ricini), zumal mit Manna versetzt. Doch kann man sich im Nothfalle mit frischen Leinöhle behelfen. Ein Klystier von diesem Oehle mit Zucker ist auch sehr dienlich, den Abgang dieser harten Gäste zu erleichtern.

Zuweilen hat dieser Abgang große Schwierigkeiten. In dem Journal de Medecine findet man die Geschichte einer alten Frau, die eine Legion Kirschsteine bey sich hatte. Es mußte eine besondere Batterie angeleget werden, dieses Corps zum Capituliren zu bringen, da es denn unter Anführung von sechs Pflaumsteinen ausmarschierte. Aber, wir haben so gar Beobachtungen von Kirschsteinen, die so lange in den ersten Wegen liegen geblieben sind, daß sie zu keimen angefangen haben. Ein Leibwundarzt des Fürsten von Salm-Salm erzählt eine solche Geschichte in jenem Journal.

Wahrnehmung von der betrübten Wirkung der aus Unvorsichtigkeit verschlungenen Pflaumen- und Vogelkirschensteine, von Hrn. Marteau de Grandvilliers, st. in der aus dem Franz. übers. Sammlung auserlesener Wahrnehm. rc. 7. B. 1 St. Straßb. 1763. 8. S. 19—28.

Rud. Christ. Pfaffii obs. de intestino colo, à capsulis ceraforum nucleis, post herniae incarceratae repositionem deglutitis, in scroto perforato, feliciterque iterum consolidato, st. in Nov. Act. phys. med. Acad. Cæs. N. C. To. II. Norimb. 1757. 4. obs. 12, S. 41—51.

Car. Stalpartii van der Wiel obs. de ceraforum nucleis in intestino colo per sex circiter menses latentibus, st. in Dessen Obss. rarior. Cent. I. Leidæ, 1727. 8. obs. 64. S. 273—275.

Conr. Ludw. Walthers Obs. von einer Verstopfung von Kirschkernen, st. in Dessen sonderbaren Bemerkungen, Frf. und L. 1761. 8. Obs. 12. S. 42, f.

Carl White Beobachtung von Kirschkernen, die in den Gedärmen zurück geblieben, aus Dessen Cases in Surgery with remarks, Lond. 1770. S. 23, st. im 4. St. der Samml. auserl. Abhandl. zum Gebr. prakt. Aerzte, Lpz. 1774. gr. 8. S. 175—177.

Schwarze saure Kirschen, lassen sich wie die schwarzen Heidelbeeren (s. Th. XX. S. 743, f.) frisch aufbehalten.

Die frischen, insonderheit sauren, Kirschen können als ein auflösendes Mittel denjenigen empfohlen werden, welche mit langwierigen Krankheiten beschwert sind, die von einer Verstopfung der Eingeweide ihren Ursprung haben. v. Swieten rühmt solche wider die Melancholie und andere dergleichen Krankheiten, und

befiehlt, solche so häufig zu genießen, bis ein Durchfall dadurch erreget wird, welcher auch nicht zu verstopfen ist. Bey hitzigen Fiebern geben solche auch abgekocht eine Kühlung, und ein nützliches Getränk.

Die Stängel oder Fruchtstiele, geben einen nicht unangenehm schmeckenden Aufguß, welcher wieder eingewurzelten Catarrh dienlich ist.

Den Kirschkernen schreibt man eine urintreibende Kraft zu; daher man dieselben bey dem Nierenweh und bey unterdrücktem Urin, die Nieren von dem Griese und Schleime zu befreyen, für dienlich hält. Man bereitet aus denselben Emulsionen. Es wird auch das aus diesen Kernen ausgepreßte Oehl wider eben diese Zufälle angepriesen.

Die Schola Salernitana preiset die Kirschen folgendermaßen:

Si cerasum comedas, tibi confert grandia dona:
Expurgat stomachum, nucleus lapidem tibi tollit;
Hinc melior toto corpore sanguis inest.

Arnoldus Villanovanus setzt aus der Erfahrung hinzu, daß die Leber der Sperlinge um die Zeit der reifen Kirschen viel größer, als zu andern Zeiten des Jahres, befunden werde; daher schließt er, weil die Sperlinge alsdann die Kirschen häufig fressen, daß der Saft derselben die Leber stärken, und gut Geblüt machen könne.

Da die Kirschen im frischen Zustande kein Dauerobst sind, so hat man verschiedene Methoden, dieses angenehme Obst zu nassen und trocknen Confitüren zu gebrauchen, erfunden. Da aber in solchen Confitüren die eigentlich so genannten sauern Kirschen, die gemeinen sowohl, als auch die Amarellen, den besten Geschmack hervor bringen, so werden diese, nebst den Glaskirschen, fast nur allein, die süßen aber wenig oder gar nicht, eingemacht.

Unter

Unter den verschiedenen Arten, saure Kirschen einzumachen, sind folgende die gebräuchlichsten. Es werden die ansehnlichsten Kirschen, die recht fleischreich sind, genommen. Von diesen werden die Stiele dergestalt abgeschnitten, daß etwa der dritte Theil davon an den Kirschen sitzen bleibe. Zu diesen Kirschen wird weißer Zucker gestoßen, und sodann durchgesiebet, daß die gröbern Stückchen zurück bleiben, welche sodann noch nachgestoßen und auch durchgesiebet werden. Die Proportion des Zuckers zu den Kirschen, muß ein Drittel des Gewichtes der Kirschen seyn. Wenn z. B. 2 Pfund Kirschen eingemacht werden sollen, wird dazu 1 Pfund feiner durchgesiebter Zucker erfordert. Nach solcher Zubereitung wird eine Handvoll Kirschen in eine Pfanne über Kohlfeuer gethan. Die Pfanne wird beständig vermittelst des Pfannenstieles umgeschüttelt, damit die Kirschen nicht anbrennen. Sobald die Kirschen in der Pfanne zu knirschen anfangen, wird ein Löffel voll von dem durchgesiebten Zucker nebst einer Handvoll Kirschen hinzu gethan, und unter öfterm Umschütteln hiemit so lange fortgefahren, bis alle Kirschen und Zucker hinein sind, worauf die Pfanne so lange geschüttelt wird, bis eine Brühe oder Suppe hervor gekommen ist. Wenn man hierauf die Kirschen noch ein wenig so lange hat kochen lassen, bis sie gar sind, werden sie mit einer Schaumkelle behutsam heraus geschöpfet, daß die Suppe wieder zu den übrigen in der Pfanne ablaufen könne. Wenn die Kirschen in ein Zuckerglas eingelegt worden sind, läßt man die Suppe noch zu einem dicken Syrupp einkochen. Dieser wird hernach laulich über die Kirschen gegossen. Wenn alles kalt geworden ist, wird das Glas mit Wachspapiere, und darüber noch mit weißem Papiere fest zugebunden. Sollte der Syrupp nachher (weshalb zum öftern nachzusehen ist,) sich entlassen und

dünn werden, muß er ein oder einigemal umgekocht werden, bis er auf beständig gesteht.

Will man Kirschen, wie die meisten andern Früchte, einmachen, so wird zuvörderst der Zucker nach gewöhnlicher Art gekocht und geläutert, bis er völlig spinnt. Bey dieser Verfahrungsart nimmt man Kirschen und Zucker in völlig gleichem Gewichte. Die an dem Stiele verkürzten Kirschen werden zu dem Zucker gethan, und so lange gesotten, bis sie ganz kraus werden. Alsdann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, so, daß das Flüssige zu dem Zucker ablaufe. Wenn die Kirschen heraus sind, muß der Zucker so lange kochen, bis er völlig wie eine Gallerte gestehe. Wenn man ihn hierauf hat laulich werden lassen, wird er zu den Kirschen geschüttet. Sollte sich dieser Syrupp einst entlassen, muß er wieder umgekochet werden.

Eine andere Art, die Kirschen mit Zucker einzumachen. Zu 1 Pfund schwarze Kirschen nimmt man 1 Pfund geriebenen feinen Zucker; zu rothen aber etwas weniger. Die Kirschen werden mit dem Zucker schichtweise in eine Pfanne gethan, so, daß unten und oben eine Schicht Zucker ist. Alsdann presset man andere Kirschen durch, und gießt von dem Safte so viel über die Kirschen in der Pfanne, daß sie von dem aufgegossenen Safte bedeckt seyn. Wenn man die Kirschen hierauf einmal hat sieden lassen, deckt man ein Tuch darüber, läßt sie 10 oder 12 Stunden stehen, und hernach wieder sieden, bis sie klar sind. Sollte der Saft noch zu dünn seyn, muß derselbe, nach dem Herausnehmen der Kirschen, noch so lange gekochet werden, bis er die gehörige Dicke erlangt hat. Wenn er hernach kalt geworden ist, wird er zu den Kirschen gethan.

Noch eine andere Art. Es werden, nach Gutdünken, Kirschen in einem großen Mörser gestoßen;

alsdann wird der Saft ausgepresset, welchen man so lange stehen läßt, bis er sich gesetzt hat, worauf er abgeklaret, und mit so viel Zucker zum Feuer gesetzt wird, daß die damit einzumachenden Kirschen süß genug davon werden können. Dieser mit Zucker vereinigte Kirschsaft muß wohl geschäumet, und so lange gekochet werden, bis er wie eine Gallerte gesteht. Auch kann man, wenn es gefällt, Nelken und Zimmet mit hinein thun. Wenn dieser Saft stark genug gekocht ist, läßt man ihn kühl werden. Die einzumachenden Kirschen werden mit dem abgekühlten Safte auf Feuer gesetzt, und ganz langsam gesotten, bis sie schrumpfig werden. Alsdann nimmt man sie heraus, und läßt das Nasse aus der Schaumkelle zu dem übrigen Safte ablaufen. Nach völlig heraus genommenen Kirschen wird der Saft bis zur gehörigen Dicke eingekocht, und, nachdem er laulich geworden ist, über die Kirschen in dem Aufbewahrungsgefäße gegossen. Sollte der Syrupp in der Folge sich entlassen, oder wässerig werden, muß er, wie gewöhnlich, umgekochet werden.

Eine gute Art, die so genannten Faßkirschen einzumachen, ist folgende. Man schüttet in ein kleines, recht dicht gemachtes Fäßchen von den besten Morellen, mit kurz abgeschnittenen Stielen, schichtweise, und allemal dazwischen fein zerstoßenen und ausgesiebten Zucker. Bey dem Einfüllen muß das Faß öfters gerüttelt werden, damit die Zwischenräume darin angefüllet werden. Auf ein Faß von 6 bis 7 Quart, rechnet man 4 Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochenen Zimmet und Nelken, von jedem 1 Quent. Wenn das Faß voll ist, nachdem die unterste und oberste Schicht von Zucker gemacht worden ist, läßt man es 14 Tage lang offen liegen. Nach ein Paar Tagen gerathen die Kirschen in heftige Gährung. Das Faß muß alsdann täglich einigemal gerühret werden.

Nach 14 Tagen wird das Faß gespündet. Da die solchergestalt eingelegten Kirschen nicht nach Jedermannes Geschmack sind, indem sie fast schmecken, als wenn sie mit Branntwein eingemacht wären: so ist es besser, wenn man den Zucker vorher läutert, und so übergiebt; da man denn das Faß sogleich spünden und fest verpichen muß, damit es keine Luft erhalte. Man kehrt es sodann alle Tage einmal das unterste zu oberst, und füllet, wenn ein Faß angebrochen worden ist, die Kirschen lieber in mehrere Gläser.

Nächst dem, daß man die Kirschen mit bloßem Zucker einmacht, pflegt man sie auch in Zucker und Essig zugleich einzulegen.

Die eine Art ist diese: Man nimmt schwarze reife Kirschen, und drückt sie durch ein Haartuch, nachdem sie von Stielen und Steinen entlediget worden sind. Der ausgedrückte Saft muß eine Nacht im Keller in einer Bouteille aufgehoben werden. Am folgenden Tage nimmt man schöne reife schwarze Kirschen, schneidet die Stiele so kurz ab, daß man sie nur anfassen kann; wäget zu 1 Pfund Kirschen 2 Pf. Zucker ab, läßt diesen mit einem Drittel von jenem Safte und $\frac{2}{3}$ Essig gelinde, unter beständigem Abschäumen, kochen, und darauf in einem irdenen Gefäße erkalten. Die Kirschen werden inzwischen in Gläser, mit etwas dazwischen gestreuten Nelken, gefüllt, der kalte Zucker wird überher gegossen, und sodann werden die Gläser mit Blasen fest zugebunden.

Eine andere Art, Essigkirschen einzumachen, ist folgende. Es werden in ein Glas schichtweise, erst geriebener Zucker, und alsdann schwarze saure reife Kirschen ohne Stiele, bis das Glas voll ist, geleget. Hierauf wird stark abgekochter und wieder kalt gewordener Weinessig überher gegossen, das Glas mit Papier zugebunden, mit einer Nadel hin und wieder Löcher durchgestochen, und das Glas eine Zeitlang an

die

die Sonne gestellet, hernach aber an einem trocknen Orte verwahret.

Oder, es werden 2½ ℔. Kirschen, von denen die Stiele etwas über die Hälfte mit einer Schere abgeschnitten worden sind, in ein Zuckerglas geleget, und ½ Loth Zimmet und ¼ Loth Nelken, gröblich zerschnitten, dazwischen geleget, und spdann ein Quart Weinessig mit ¾ ℔. Zucker einmal in einem irdenen Gefäße aufgekocht, und erkaltet darüber gegossen. Nach 8 Tagen wird die Essigbrühe wieder abgegossen, einmal aufgekocht, und, wenn sie kalt geworden ist, wieder aufgegossen; dieß wird nach 8 Tagen eben so zum dritten, und wenn es nöthig ist, zum viertenmal wiederholt. Auf die Kirschen im Glase kann ein dünner hölzerner Boden von Fichten- oder Tannenholz geleget, das Glas gut zugebunden, und sie dann im Keller aufgehoben werden, so müssen sie sich mehrere Jahre halten.

Die Essigkirschen sowohl, als auch die Faßkirschen, werden nur zum Braten gegessen. Die Zuckerkirschen werden zu Fruchttorten oder anderm Gebackenen gebraucht. Insonderheit sind die Essigkirschen nicht nur für Gesunde angenehm, sondern auch für Kranke, vornämlich in hitzigen und Faulfiebern erquickend und heilsam. Sie müssen aber, wenn sie für Kranke dienen sollen, ohne Gewürz eingemacht seyn.

Zuweilen werden auch süße Kirschen eingemacht, wozu aber nicht die weichfleischigen, sondern die harten, genommen werden müssen. Auf 1 Pfund Kirschen nimmt man ¾ Pf. Zucker; diesen setzt man mit etwas Himbeerensaft zum Feuer, damit er wohl gekocht und geläutert werde. Wenn er die gehörige Consistenz erlangt hat, nimmt man ihn, und läßt ihn abkühlen. Alsdann werden die Kirschen mit abgekürzten Stielen zu dem Zucker gethan, und langsam gesotten. Wenn der Zucker dick geworden ist, daß die Probe davon nach dem Erkalten auf einem zinnernen Teller gesteht, werden die Kirschen eingeleget, und der Zucker

wird, nachdem er zuvor verschlagen ist, überher gegossen. Der oben stehende Schaum muß abgenommen werden.

Um süße Faßkirschen zu haben, nimmt man harte spanische Kirschen, ehe sie völlig reif geworden sind, drehet ihnen die Stiele so behend aus, daß kein Saft ausfließe. Die Kirschen werden in ein über und über gebundenes Fäßchen gethan, und, wenn man will, etwas Nelken, Zimmet und Muskatenblumen, alles gröblich zerstoßen, dazwischen gestreuet. Man nimmt hierauf Zucker, nach Proportion des Fäßchens, läutert ihn, und schäumet ihn fleißig beym Kochen, daß er wie ein ordinärer fließender Syrupp werde. Dieser Syrupp wird, nachdem man ihn hat abkühlen lassen, über die in das Fäßchen gelegten Kirschen gegossen, daß sie davon eben bedecket werden. Hierauf stellt man die Kirschen an einen kühlen Ort, und sieht nach einigen Tagen darnach, so werden sie einen lieblichen Saft bekommen haben. Sollte aber der Saft gar zu dünn werden, und daher zu befürchten seyn, daß er zu säuern anfangen möchte, so muß man fein gestoßenen Zucker hinzu streuen. Dieser Saft kann theils Fieberpatienten löffelweise gegeben, oder es kann auch in der Geschwindigkeit ein Kirschwein daraus bereitet werden, wenn davon unter Wein oder Wasser gemischet wird. Diese Kirschen müssen beständig unter dem Safte gehalten werden. Wenn daher Saft, zur Labung, oder zum Kirschwein, davon genommen wird, muß man so viel Kirschen heraus nehmen, als der Abgang des davon genommenen Saftes erfordert, damit keine Kirschen von Safte entblößt liegen. Diese Kirschen werden zum Confect auf die Tafel gegeben.

Bey den jetzt erwähnten Arten, Kirschen einzumachen, werden die Steine oder Kerne in den Kirschen gelassen. Man pflegt aber auch Kirschen ohne Steine oder Kerne einzumachen, welche man eingemach-

tes Kirschfleisch nennt. Wenn von den Kirschen die Steine heraus gemacht worden, nimmt man zu 1 Pf. Kirschen, $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, welcher vorher ein wenig gekocht werden muß. In diesen Zucker thut man die Kirschen, und läßt sie darin gar sieden. Wenn dieselben hernach mit der Schaumkelle heraus genommen werden, muß man das Flüssige davon zu dem Zucker rein ablaufen, und den Zucker, wenn alle Kirschen heraus sind, zur gehörigen Consistenz einsieden lassen. Sodann werden die Kirschen in ein Glas gethan, und der abgekühlte Zucker wird überher gegossen. Sollte der Zucker in der Folge wässericht werden, so muß man ihn wieder umkochen. Einige pflegen auch die Steine der Kirschen aufzuklopfen, die Kerne herauszunehmen, solche zuletzt in den einsiedenden Zucker zu werfen, und ein Paarmal mit aufsieden zu lassen. Diese gar gekochte Kerne werden mit den Kirschen vermenget und eingeleget, woraus ein angenehmer Geschmack entsteht.

Eine andere Art, das Kirschfleisch einzumachen, ist folgende. Es werden aus reifen schwarzen Kirschen die Stiele zugleich mit den Steinen behend heraus gezogen, daß die Kirschen nicht zerquetschet werden, sondern ganz bleiben. Aus andern Kirschen gleicher Art wird der Saft ausgepresset, und mit so vielem Zucker gekocht, als man glaubt, daß es süß genug seyn könne. Wenn dieser Saft abgenommen und verkühlt ist, werden die Kirschen hinein gethan, und allmählich damit gesotten, bis sie gar sind. Von den mit der Schaumkelle herausgenommenen Kirschen läßt man das Flüssige zu der Suppe laufen, worauf diese zur gehörigen Dicke einsieden muß. Wenn dieser Syrupp genug verschlagen ist, wird er über die Kirschen in dem Glase ausgegossen. Wofern er sich entlassen und noch wässern sollte, muß er wieder umgekochet werden.

Das eingemachte Kirschfleisch wird sowohl an sich selbst als Confect angesehen und gegessen, als auch zur Fülle in Fruchttorten gebraucht.

Ausser

Ausser den naß eingemachten Kirschen, hat man auch trocken eingemachte. Zu $\frac{5}{4}$ Pf. Kirschen, (welches Glaskirschen oder Amarellen seyn können) läutert man ungefähr 1 Pf. Zucker. Wenn er zu sieden anfängt, schüttet man die Kirschen hinein, läßt sie ein Paarmal aufkochen, gießt den Zucker ab, läßt ihn auf die Hälfte einkochen, schüttet die Kirschen wieder hinein, und läßt sie bis den andern Morgen, bey einem warmen Ofen, darin stehen. Am folgenden Tage setzt man die Kirschen wieder auf das Feuer. Wenn der Zucker kochen will, nimmt man sie ab, gießt den Zucker durch einen Durchschlag davon, und läßt sie auf Papiere, welches mit Zucker bestreuet ist, bey dem Ofen trocknen. Der abgegossene Zucker kann zum Einmachen anderer Kirschen, oder zu Säften von Kirschen und andern Früchten, gebraucht werden.

Will man den trocken eingemachten Kirschen ein besseres Ansehen geben, so läßt man eine ganze Kirsche an dem Stiele, und steckt an diesen noch 4 oder 5 andere geöffnete und von den Steinen gereinigte Kirschen.

Die französische Cerise de Montmorency kann man auch ohne Zucker am Ofen trocknen, und als eine Confitüre aufsetzen.

Die trocken eingemachten Kirschen halten sich länger, als die naß eingemachten. Ausserdem, daß sie als eine trockne Confitüre besonders gegessen werden, kann man sie in dünnen Kirschsafte aufquellen, und sodann als naß eingemachte Kirschen auf die Tafel bringen.

Nächst dem, daß Kirschen naß und trocken eingemacht werden, bereitet man auch Kirschsaft, da nämlich der in den Kirschen befindliche Saft ausgepreßt und eingekocht wird, und zwar mit Zucker allein, oder mit Zucker und zerstossenen Kernen, oder auch ganz simpel, ohne Zucker und Kerne.

Will

Will man Kirschsaft mit Zucker bereiten, so setzt man reife saure Kirschen, nachdem die Stiele abgerupfet worden sind, in einem Kessel auf das Feuer, damit sie zerkochen. Damit sie nicht anbrennen, rührt man sie mit einem Holze fleißig um, bis sie alle zerplatzt sind, und von den Steinen los gehen. Man reibet die also zubereiteten Kirschen durch einen Durchschlag, daß die Steine zurück bleiben, und kocht den Saft, unter stetem Umrühren, ohne zugethanes Wasser. Zucker wird nur nach Proportion so viel hinzu gethan, als man den Saft mehr oder weniger süß haben will. Man läßt den Saft so lange kochen, bis er zu einem dicken Brey wird, und wenn er erkaltet ist, steif steht und sich schneiden läßt. Darauf füllet man ihn in einen steinernen Topf, und verwahrt ihn an einem trocknen Orte, so hält er sich einige Jahre. Sollte er sich verdünnen, so muß er wieder umgekochet werden. Sollte er aber schimmelig werden wollen, so setzt man den Topf ein wenig in einen Backofen, nachdem das Brod heraus genommen worden ist, so wird er wieder gut.

Will man Kirschsaft mit zerstoßenen Kirschkernen ohne Zucker haben, so verfährt man folgendermaßen. Die Kirschen werden, nach voriger Vorschrift in einem Kessel gekocht, und der Saft wird durch einen Durchschlag getrieben. Die zurück gebliebenen Steine werden klein gestoßen, in einem besondern Gefäße, mit ein wenig angegossenem Kirschsafte, ein Paarmal aufgekocht, sodann durch ein leinenes Tuch gezwungen und durchgeläret, hierauf mit dem übrigen Kirschsafte zusammen gethan, und dick eingekocht. Dieser eingekochte Saft, (dessen Probe ist, daß er nach dem Erkalten gestehe, und sich schneiden lasse,) wird in steinernen Töpfen aufbehalten.

Man kann diesen Saft zu Soßen und in Torten gebrauchen. Gemeiniglich aber wird, wie ich bald zeigen werde, Kirschwein davon gemacht.

Will man Kirschsaft ohne Zucker und Kerne haben, so presset man den Kirschsaft aus, und läßt ihn ein Paar Stunden stehen, da er denn abermal durch ein Tuch gegossen oder durchgekläret wird. Dieser durchgeklärte Saft wird gekocht, und wohl geschäumet, bis er nach dem Erkalten wie eine Gallerte steht. Während dem Kochen muß der Saft fleißig umgerührt, und hierdurch dessen Anbrennen verhindert werden. Wenn der Saft etwas abgekühlt ist, wird er in steinerne Töpfe gethan. Dieser Saft kann zu vielen Soßen und Speisen gebraucht werden, theils ihnen eine schöne Farbe, theils auch einen angenehmen Geschmack zu geben.

Eine Hauptregel bey diesen und andern Fruchtsäften, bey denen uns hauptsächlich an Beybehaltung ihrer guten Farbe gelegen ist, ist diese, daß sie nicht in kupfernen oder eisernen Geschirren gesotten werden, als wovon eine schmutzige oder ganz schwarze Farbe entstehen würde. Man muß also entweder messingene Einmachkesselchen, oder verzinnte Casserolen, oder irdene Schmortöpfe und Tiegel dazu nehmen; es wäre denn, daß man eisernes Kochgeschirr hätte, welches so wenig schwarz färbet, als den Speisen einen übeln Geschmack zuwege bringt, dergleichen in manchen Gegenden jetzt gegossen wird. Da auch die Säfte, damit sie nicht anbrennen, stark umgerühret werden müssen, muß man sich dazu keiner solchen eisernen Schaumkellen, welche nicht überzinnt, sondern von schwarzen Eisen sind, bedienen, weil die rothe Farbe der Säfte auch hievon schwärzlich werden kann; daher es besser ist, statt letzterer hölzerne Spateln zum Umrühren zu gebrauchen.

Außer den jetzt beschriebenen Kirschsäften, hat man auch ein so genanntes Kirschextract, woraus man allemal einen Kirschwein machen kann. Man läßt nämlich die schwarzen sauren Kirschen sammt den Kernen recht klein stoßen, presset sie durch, und läßt den Saft, damit er recht klar werde, noch ein-

mal

mal durch ein Haartuch laufen; thut sodann ungefähr zu 1 Quart Saft, 1 Pfund fein gestossenen weißen Zucker, rührt ihn so lange, bis er völlig zergangen ist, und füllet den Saft in recht reine und ausgetrocknete Bouteillen. Man thut in jede ein Paar Nelken, und ein Stückchen Zimmet, pfropfet sie recht zu, verpicht sie, und setzt sie in den Keller in Sand.

Oder, man nimmt auf 1 Quart ausgepreßten Kirschsaft, 1 ¾ Pf. Zucker; Zimmet und Cardamomen, von jedem ½ Loth; Nelken, ½ Loth, und bittere Mandeln, 2 Loth. Die Mandeln werden mit dem Kirschsafte gut zerstossen, durch ein wollenes Tuch gedrückt; sodann in diesem der Zucker aufgelöset, der Zimmet, die Cardamomen und Nelken hinzugeschüttet, und alles gelinde einmal aufgekocht, hernach durch ein wollenes Tuch gegossen, und wenn es erkaltet ist, in reine trockne Bouteillen gefüllt, gut verstopft, und im Keller aufgehoben. Von diesem Extracte, welches sich Jahre lang hält, kann man nach Belieben zu aller Zeit mehr oder weniger unter Franzwein mischen, wenn man Kirschwein haben will.

Da die Kirschen unter allen Obstfrüchten im eingemachten Zustande fast durchgängig gar sehr beliebt sind, so stehen auch die davon bereiteten Pasten gleichfalls in vorzüglichem Werthe. Mann nennt aber Pasten allerley Säfte von Früchten, welche in der Absicht so stark eingesotten werden, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren darein drücken könne. Um Kirschpasten zu verfertigen, drückt man die reifen Kirschen durch ein Haarsieb oder Haartuch, und zerstößt die Häute in einem Mörser. Dieses Zerstoßene läßt man wieder durch ein Tuch oder Haarsieb gehen, setzt es zum Feuer, läßt es bis zur Hälfte einsieden, und thut ½ Pf. Zucker zu jedem Pfunde dieses Saftes, worauf er so lange gsotten wird, bis er gleichsam zu einem dicken Teige geworden ist.

Noch

Noch besser verfährt man, wenn man die Kirschen ein wenig drückt und mit den Händen zerknirscht, und darauf dasjenige, was nicht durch das Sieb laufen will, durch einen Beutel von fester Leinwand presset. Die Häute der Kirschen, und was übrig bleibt, werden in einem Mörser zerstoßen, und sodann auch durchgedrückt. Zu 1 Pf. Kirschen wird $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker gethan, und die Masse wird bis zu ihrer völligen Dicke eingesotten.

Hierauf macht man längliche Walzen, oder Nudeln davon, legt sie auf Schiefersteine, und trocknet sie in einer warmen Stube. Will man den Geschmack verändern, so kann man Himbeersaft zu dem Kirschsafte hinzu thun, wodurch man einen so genannten parfumirten Geschmack hervor bringen kann. Es passen aber die Säfte von sauren Kirschen und von Himbeeren weit besser, als von Johannisbeeren, welche letztern unter dem Kirschsafte keine so angenehme Wirkung thun. Nur bey süßen Kirschen kann man Johannisbeersaft untermengen. Denn da die süßen Kirschen an und vor sich matt sind, so wird der Geschmack durch den zugesetzten Johannisbeersaft reitzender. Die Kerner werden zu den Pasten nicht mit genommen, wie bey einigen Kirschsäften geschieht. Da die Steine aus den Kirschen zuvor heraus gezogen werden, ehe das Fleisch gepresset wird, hat man den rechten Handgriff davon sich zu merken, welcher dieser ist: die Kirschen werden mit den Spitzen zweyer Finger gedrückt, mit der andern Hand aber fasset man den Stängel an, und ziehet ihn nach sich, wodurch sich die Steine, ohne Zerquetschung des Fleisches leicht heraus ziehen lassen.

Um Kirschwein zu bereiten, werden recht reife saure Kirschen von ihren Stielen entlediget, die heraus genommenen Steine aber in einem Mörser für sich allein zerstoßen; worauf Kirschen und Steine nebst etwas Nelken und Zimmet in ein reines Säckchen gethan, und durch das Spundloch in ein Faß gehänget werden. Das Faß wird hierauf mit Wein gefüllet.

Auf

Auf eine andere Art verfährt man also: Man hebt ein Paar Kannen aus dem Fasse, hängt hernach das Säckchen leer darein, und schüttet die Kirschen mit dem Gewürze sacht hinein, bindet es alsdann oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und lässet es eine Weile darin hängen. Nach dieser Verfahrungsart kann man die Kirschen, wenn das Spundloch sehr klein ist, am bequemsten hinein bringen.

Wenn bey Verfertigung dieses Kirschweines die Steine von dem Fleische nicht getrennet werden, so sprützt der Saft zu sehr umher, und es geht davon zu viel verloren.

Den Zimmet muß man niemals weglassen. Dieses Gewürz macht es hauptsächlich, daß der Kirschwein dauert.

Schlechter Wein taugt nicht zum Kirschweine; er muß gut und stark seyn. Auch muß man nicht allzu grose Gefäße zum Kirschwein nehmen, indem er nicht allzu lange Dauer hat, besonders wenn nur geringe schwache Weine dazu genommen worden sind.

Wenn vom Anfange der Bereitung des Kirschweines Zucker dazu genommen worden ist, hat der Wein desto weniger Dauer. Will man daher diesen Wein süß haben, so thut man am besten, daß der Zucker erst in die Portion des abgezapften Kirschweines, welche an demselben Tage getrunken werden soll, hinein gethan werde. Man kann auch fein gestoßenen Zucker neben dem Weine aufsetzen, um davon, nach Belieben, den in die Gläser eingeschenkten Wein versüßen.

Ein auf folgende Art bereiteter Kirschwein hält sich über ein Jahr lang gut. Man nimmt auf einen Anker Franzwein 20 berl. Maß, oder, welches einerley ist, zwey Drittel so viel, ohne Stiele, mit den Steinen zerquetschte oder zerstoßene saure Kirschen, schüttet beydes zusammen in ein Faß, aus dem man es bequem wieder heraus schöpfen kann. Nachdem dieses 24 Stunden zusammen gestanden hat, zerstößt man 2 Pfund bittere Mandeln mit 2 bis 3 Maß Kirschwasser, drückt diese Mandelmilch durch ein wollenes

Tuch, und löset kalt 6 bis 8 Pf. weißen Mittelzucker in derselben auf. Wenn er aufgelöset ist, thut man 1 Loth Zimmet, eben so viel Cardamomen, und ½ Loth Nelken hinzu, und lässet es zusammen an einem wohl bedeckten Gefäße einmal mit einander aufkochen, hernach erkalten, und schüttet es so zum Weine. Alsdann schüttelt man die ganze Mischung einigemal gut unter einander, lässet sie noch 12 Stunden ruhig im Keller zusammen stehen, und presset dann in leinenen Beuteln alles gut aus. Hierauf gießt man den Wein so oft durch reine wollene Tücher, bis er ganz klar ist; füllet ihn dann sogleich auf reine trockne Bouteillen, pfropft sie fest zu, und legt sie im Keller auf die Seite. Wofern dieser Wein nach einiger Zeit wieder trübe werden sollte, kann er durch Filtriren wieder klar gemacht werden, so wird er, auf neue trockne Bouteillen gefüllt, wieder lange Zeit dauern.

Diese Methode hat vor der gewöhnlichen, wo der Wein viele Wochen über den Kirschen und dem Zucker stehen, und zusammen gähren muß, den Vortheil einer geschwindern Bereitung, einer längern Dauer, und daß er mehr den angenehmen Kirschsaftgeschmack behält, als jener, bey welchem er schon zerstört ist. Nur ist dies sehr wohl zu bemerken, daß die Kirschen, alle Gefäße, Beutel und Tücher recht trocknen, die Bouteillen ganz voll seyn, und daß die Pfropfen auf das beste schließen müßen. Fremde Nässe befördert das leichtere Verderben, so wie der Zutritt der Luft den Wein leicht in Gährung bringt, welche hier verhindert werden muß.

Kirschwein, zu welchem keine zerstoßene Kirschsteine genommen sind, hat einen weniger angenehmen und weniger kräftigen Geschmack. Man kömmt aber diesem kräftigen Geschmacke sehr nahe, wenn im Frühlinge junge Schößlinge von den sauern Kirschbäumen, etwa eine Handvoll, genommen, und ein Paar Maß rother Wein darüber gegossen werden. Man wirft in diesen Aufguß etwas Zucker, und lässet es 12 Stunden

also stehen. Der Wein bekömmt hievon sowohl einen angenehmen Geschmack, als auch eine diuretische (urintreibende) Kraft. Man kann diese junge Schößlinge, so lange sie noch grün und weich, und noch nicht holzig sind, im Frühlinge sammeln und auftrocknen, hierauf aber sie zu aller Zeit fein zerschneiden, und vorgedachten Weinaufguß nach Belieben machen.

Man kann auch, bereits erwähntermaßen, von dem oben beschriebenen Kirschextracte mit Weine eine Vermischung machen. Dieser Kirschwein wird noch kräftiger, wenn man den so eben beschriebenen Weinaufguß mit dazu nimmt.

In Rußland, wird ein Kirschmeth bereitet, wie Himbeerenmeth; s. Th. XXIII, S. 543.

Um Kirschbranntwein, oder Kirschratafia, zu machen, stößt man schwarze saure Kirschen mit den Kernen, thut sie in ein Glas, gießt Franzbranntwein überher, und lässet es einige Tage stehen, rüttelt es aber fleißig um. Wenn der Branntwein alle Kraft aus den Kirschen gezogen hat, wird er abgegossen, und die Kirschen werden ausgedrückt. Alsdann gießt man den Branntwein über frisch gestoßene Kirschen, und verfährt wie vorher. Endlich nimmt man frisch abgepflückte Kirschen, schneidet die Stiele kurz ab, thut sie in eine Bouteille, gießt jenen Branntwein darüber, schüttet nach Belieben geläuterten Zucker hinzu, und verwahrt es zum Gebrauch.

Auf eine kürzere Art, thut man die gestoßenen Kirschen in einen steinernen Topf, mit Zucker und ein wenig Zimmet, gießt Franzbranntwein darüber, lässet es 8 Tage an einem kühlen Orte stehen, reibt alsdann alles durch ein Haartuch, und verwahrt das Durchgelaufene in wohl verstopften Bouteillen.

Eine ganz andere Art Kirschbranntwein erhält man, wenn Branntwein über die Kirschen abgezogen wird. Das in der Schweitz gewöhnliche Verfahren,

habe ich oben, S. 34, f. beschrieben. Dieser soll, nach Hrn. v. Haller Anmerkung, eine schädliche Eigenschaft besitzen, und mit dem Wasser des Kirschlorbeerbaumes gleiche Wirkung haben.

Es lässet sich auch aus Kirsch- (wie aus Pfirsich- oder Apricosen-) Kernen ein weißer Ratafia bereiten. Auf 1 Maß Branntwein nimmt man 5 Loth zerstoßene Kirsch- (Pfirsich- oder Apricosen-) Kerne, oder statt derselben süße Mandeln sind Pflaumkerne, mit etwas Zimmet, Nelken und Coriander, lässet es eine Zeitlang also stehen, seihet es endlich durch ein Tuch, und hebt es auf.

In Dalmatien wird von einer besondern Art Kirschen, (Cerisier marasque, welcher Baum eine Varietät des Weichselbaumes Prunus cerasus austera *L.* zu seyn scheint,) eine Art Liqueur bereitet, welche Marasquin (Amarascone) genannt wird.

Dieser Marasquinkirschbaum wächst hauptsächlich in drey Gegenden, die unter das Gebieth der Republik Venedig gehören. Die erste dieser Gegenden ist um Brescia, von da die Früchte nach Venedig gebracht und destilliert werden. Die zweyte ist in Istrien, nicht weit von Piramo, aus welcher die Früchte theils nach Venedig, theils nach Triest, gebracht werden. Die dritte Gegend ist in Dalmatien, an einer mit Weinbergen bepflanzten Küste, nicht weit von dem Berge Cliffa, zwischen Spalato und Almissa, in einer Weite von 18 ital. Meilen. Hier ist die beträchtlichste Pflanzung dieser Bäume, und deren Früchte am meisten geachtet werden, welches wahrscheinlich von der Güte des Erdbodens herkömmt; wie denn wirklich die Weinberge, worin die Marasquinkirschbäume gepflanzet werden, vortrefflichen rothen und weißen Wein hervor bringen. Diese Weinberge sollen zuerst unter dem Kaiser Probus gepflanzt worden seyn, welcher die Reben dazu aus Griechenland hatte bringen lassen.

Auf der Insel Corsica wird der Marasquin also gemacht: Man nimmt 2 Maß von dem besten Aquavit, und 3 Pf. saure Kirschen, welche eben gebrochen sind;

sind; nachdem man die Stiele davon abgerissen hat, thut man die Stiele in einen Mörser, und stößt sie mit den Steinen zugleich recht durch. Nachher gießt man den Aquavit darauf, lässet es 24 Stunden stehen, rüttelt es alle 3 Stunden um, und thut es in einen Helm, um 1 Maß Spiritus daraus zu ziehen. Ferner thut man etwas Syrupp von feinem und geläuterten Zucker hinzu, damit der Maraschquin desto durchsichtiger werde.

Von frischen sauern Kirschen wird ein Wasser zum Getränke ausgepresset. Man verfährt dabey wie mit den Johannisbeeren; s. Th. XXX, S. 590.

Von dem destillirten Kirschwasser, s. oben, S. 35. f.

In den Apotheken hat man das Kirschmus, Rob cerasorum nigrorum, welches der mit Zucker zur gehörigen Dicke gekochte Kirschsaft ist, und welches man sowohl des angenehmen Geschmackes, als auch der oben angeführten Kräfte wegen, gemeiniglich Mixturen, die aus Mittelsalzen bestehen, zusetzt. Zu beyden Absichten ist dasselbe mit Ptisanen zu verbinden.

In der Haushaltung werden die frischen Kirschen als Mus zur Speise gekocht. Man nimmt gute reife, saure Kirschen, befreyet sie von ihren Stielen, bringt sie in dem Kessel über das Feuer, und rührt sie; um ihr Anbrennen zu verhüten, besonders auf dem Boden des Kessels mit einer langen hölzernen Kelle um. Wenn sie durch und entzwey gekocht sind, werden sie durch einen Durchschlag oder durch ein Drahtsieb über ein Gefäß durchgedrückt oder durchgetrieben, damit Saft und Fleisch durchgehe, die Steine aber zurück bleiben. Das solcher Gestalt Durchgetriebene muß nun unter stetem Umrühren in dem Kessel wieder aufkochen, bis es die Steife eines Dauermuses erlangt hat. Die Landleute, welche das Kirschmus zum Verkauf in die Stadt bringen, pflegen es nicht zu würzen. Der

Mittelmann auf dem Lande aber pflegt wohl, zum eigenen Tischgebrauche, unter solches Mus, beym Dickkochen desselben, Zimmet, Nelken, Zucker (oder Honig) ꝛc. zu thun. Oder, es wird auch erst bey jedesmaligem Tisch- oder Speisegebrauche nach Belieben gewürzet. Wenn das Kirschmus steif genug gekocht ist, kann es, zur Dauer, in Gläßern oder Gefäßen von Steingut aufbewahret werden. Es wird aber, mit Zucker versüßt, wie das Pflaumenmus, auf Brod oder Semmel gestrichen, und gegessen; oder zu Tunken, Soßen an Speisen, und zur Füllung der Torten und mancherley andern Gebackenen, angewendet.

Der in den Apotheken befindliche saure Kirschsyrup, Syrupus cerasorum acidorum, unterscheidet sich von dem Muse (Rob) bloß durch seine mehrere Flüssigkeit, und hat übrigens dieselbe Annehmlichkeit und Kräfte.

Zu einem Kirschkuchen, werden ¾ Pf. geschmolzene, dann abgeklärte, hierauf aber so lange gerührte Butter, bis sie kalt und wie ein Brey geworden ist, ferner ½ Pf klein geriebene süße Mandeln, 2 bis 3 in Milch geweichte Milchbrode, Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz, Zimmet, Muskatenblüthe, und 16 vorher wohlgeschlagene Eyer, durch einander gerührt, und dann nach Gutdünken so viel Kirschen, als dazu nöthig seyn können, von den Stängeln befreyet. Wenn die Kirschen hinzu gethan sind, hört das Umrühren auf, damit sie nicht vermusen. Der Kuchen kann in einer eingeschmierten Form, oder in einem blechernem Ringe, oder in einer Tortenpfanne gebacken werden. Bey dem Herausnehmen aus der Form oder der Pfanne, muß man ihn mit einem dünnen Messer, wo man hinkommen kann, so viel möglich lösen, damit er desto besser heraus gehe.

Milch- oder Semmelbrode wählt man zu diesem und vielen andern Gebrauche, weil man die Krume wohl zu-

sam-

sammen heraus bringen kann. Sollen diese Milchbrode in Milch oder Wasser eingeweichet werden, so wird zuvor die Rinde dann abgeschnitten, und das Brod in 4 oder 6 Stücke zertheilt. Wenn die Krume genug geweicht ist, wird sie mit den Händen wohl ausgedrückt, und hernach fein zerrieben. Der nach vor beschriebener Weise verfertigte Kirschkuchen ist eine Gastspeise vom zweyten Range.

Kirschkuchen von Hefenteige. Man rührt ¼ ℔ Butter, bis sie recht weiß ist, thut 2 ganze Eyer und 2 Eydotter darunter, und rührt sie auch in der Butter, bis sie wie ein Brey wird; macht ferner ½ ℔. Mehl ein wenig warm, rührt dieses, wie auch einen Löffel voll Zucker, etwas Salz, 3 Löffel voll Bierhefen, und 4 Löffel voll laue Milch daran, und klopft alles zusammen so lange, bis es sich von der Schüssel abschält und Blattern giebt. Sodann macht man einen runden Boden, so groß als ein Teller, und so dick als ein kleiner Finger aus dem Teige; macht von steifen Papier einen Ring umher, bestreicht denselben wohl mit Butter, und bestreuet ihn mit Mandeln und feinem Mehle, den Boden selbst aber ziemlich dick mit Zimmet. Die dazu bestimmten Kirschen wäscht man sauber, kehret sie in Zucker um, und überlegt den ganzen Boden damit, so, daß eine dicht an den andern zu liegen komme. Auf die Kirschen macht man wieder einen Boden von obigem Teige, bestreuet ihn mit Zimmet und klein geschnittener Citrone, belegt ihn wieder mit Kirschen, und fährt auf diese Weise fort, bis man keinen Teig mehr hat. Das Blech, worauf man den Kuchen setzt, muß zuvor mit Butter bestrichen, und mit Weizenmehle, und darunter gemischten würfelicht geschnittenen Mandeln, bestreuet werden. Wenn der Kuchen ausgemacht ist, lässet man ihn in der Wärme gehen, bis er reif genug ist, bäckt ihn in einer Tortenpfanne oder im Backofen schön gelb, und bestreuet ihn zuletzt mit Zucker. Will man ihn wohlfeiler haben, so nimmt man weiter nichts, als Salz und Kirschen, oder etwa 2 Löffel voll Rosenwasser, dazu.

Zu einem gemeinen Kirschkuchen, nimmt man Brodkrume, feuchtet sie ein wenig mit Rosenwasser und Wein an, thut etwas Zimmet, Nelken, klein geschnittene Citrone, auch wohl ein wenig Zucker, darein; rührt ihn, nachdem er groß wird, mit 3 oder 4 Eyern an, thut die Kirschen

darunter, bäckt ihn im Ofen, oder in der Pfanne, streut Zucker darauf, und giebt ihn zu Tische.

Man macht auch Kirschkuchen von gebackenen (gedörreten) Kirschen, wovon ich weiter unten sprechen werde.

Zu einer Kirschentorte, nimmt man 2½ Pf. Kirschen, welche von den Steinen entledigt sind, 3 gestoßene Zwiebacke, ¾ Pf. Zucker, 1 Loth gestoßenen Zimmet, vermengt es, thut es in den Teig, und ein Stückchen Butter oben darauf, und bäckt es.

Eine andere Art. Wenn man den Teig angefertigt hat, streuet man auf den Boden Zucker, legt eine Schicht Kirschen darauf, dann wieder eine Lage Zucker, und eine Lage Kirschen, bis es voll ist, und bäckt die Torte in dem Ofen.

Oder: Man lässet die Kirschen, nach abgesonderten Steinen, mit einem guten Theile Zucker, in einer Casserole oder Pfanne ein wenig kochen, daß der Saft heraus gehe. Die Kirschen werden sodann mit einem Schaumlöffel heraus genommen, die Suppe oder der Saft aber mit ein wenig gestoßenem Zwieback, gestoßenem Zimmet, und klein gehackter Citronschale, etwas kurz und dick eingekocht, alsdann die Kirschen wieder dazu gethan, und hin gesetzt, daß sie abkühlen, und hernach in einem feinen Teige zu einer Torte verfertigt.

Zu Torten nimmt man die gemeinen schwarzen sauern Kirschen, welche aber recht reif, groß und fleischreich seyn müssen. Man ißt die Kirschtorten sowohl warm, als auch kalt. Eine kalte, findet die meisten Liebhaber.

Eine Torte von eingemachten Kirschen, wird, wie die von Johannisbeeren, (s. Th. XXX, S. 589. f.) bereitet.

Zu einer Kirschmustorte, thut man Kirschmus in eine Schüssel, gießt etwas Wein daran, würzt es mit Zucker, Nelken und Citronschale, rührt dieses un-

unter einander, füllt es in einen mürben oder Blätterteig, macht die Torte fertig, und verfährt damit, wie gewöhnlich.

Zu einer Kirschsuppe werden recht reife, saure Kirschen genommen, mit Wasser und klein gestoßenem Zimmet gekocht, und über geröstetes Brod, oder auch Semmel, in die Schüssel gegossen.

In Gegenden, wo die Kirschen selten sind, ist dieses eine Gastsuppe. Einige thun auch noch Zucker darein. Am tauglichsten zu einer solchen Suppe ist die brüsselsche Bruyn, weil sie gut quillt. An heißen Sommertagen ißt man sie lieber kalt als warm.

Auch von trocknen oder gebackenen Kirschen wird Suppe bereitet. Man theilt die Kirschen in zwey Theile, davon der eine trocken, mit den Steinen klein gestoßen, und mit etwas braunem Mehle vermengt, zu dem andern Theile der in Wasser kochenden Kirschen gethan wird. Dieses aber geschieht so, daß die zerstoßenen Kirschen in einen Durchschlag geschüttet, kochendes Wasser darauf gegossen, abgeseihet, und die Steine zurück gelassen werden müssen. Sodann muß man noch etwas Wein, fein geschnittene Citronschale, Zucker, Zimmet und Cardamomen, daran thun, die Suppe über geröstetes Brod oder geröstete Semmelscheiben gießen, und von der Suppe durchziehen lassen, ehe sie zu Tische gebracht wird. Diese Gastsuppe kann ebenfalls kalt gegessen werden, und wird mit klein gestoßenem Zimmet überstreuet.

In einigen Häusern verfährt man mit den frischen Kirschen eben so, daß man sie alle mit einander zerstößt, und wie die trocknen Kirschen kocht. Diese Verfahrungsart aber will nicht allen gefallen, und wird nur Köchen oder Köchinnen überlassen. Denn da die sauern Kirschen schon zur Aerndezeit reif sind, so ist jene Art alsdann zu mühsam.

Wo sehr viel saure Kirschen wachsen, pflegt man solche, wie sie vom Baume kommen, zu kochen, und

wenn geröstetes Brod nebst Syrupp oder Honig hinzu gethan worden, solche in warmen Tagen, des Abends statt einer Kaltenschale zu essen.

Man pflegt ferner frische Kirschen als ein gedämpftes oder geschmortes Essen zu zurichten, welches eine Kirschcompote genannt wird. Man vermischt etwas Wasser mit 12 Loth Zucker, und lässet es sieden, bis bald Syrupp daraus werden will. Sodann nimmt man 1 Pf. Kirschen, schneidet die Stiele halb ab, und lässet sie bey starkem Feuer wenigstens 10 Süde im Zucker thun; nimmt sie hernach vom Feuer, fährt mit weißem Papiere darüber weg, daß der Schaum davon komme, und richtet sie an.

Um einen Kirschessig anzusetzen, nimmt man gute Kirschen, reißt die Stängel ab, thut sie in ein weites Glas, streuet klein geschnittenen Zimmet und Nelken, etwas langen Pfeffer, nebst einem guten Theile grob gestoßenen Zucker, dazwischen. Wenn das Glas voll ist, wird von dem besten Essige daran gegossen, bis er über die Kirschen geht; das Glas wird, wohl verbunden, einen Tag lang an einen kühlen Ort, und hernach 3 Wochen lang an die Sonne gesetzt. Dieser Essig wird zu verschiedenen Brühen und Soßen gebraucht; die Kirschen aber können zu Braten mit aufgesetzt werden.

Um Kirsch-Gelee zu machen, zerdrückt man in einer irdenen Schüssel 6 Pf. reife Kirschen, daß der Saft heraus komme, welchen man durch ein Sieb laufen, sich setzen, und klar werden lässet. Hernach lässet man 6 Pf. Zucker nach Art des gebrochenen sieden, und thut den Kirschsaft hinein, daß er mit dem Zucker koche. Man schäumet ihn von Zeit zu Zeit ab, und lässet die Gallerte kochen, bis sie die Eigenschaft zwischen dem Faden- und Perlenzucker bekömmt. Dieses zu erkennen, darf man nur etliche Tropfen davon auf einen Teller nehmen; sie muß sich, wenn sie

kalt

kalt geworden ist, mit dem Messer ganz aufheben lassen, oder breit von dem Schaumlöffel abfallen. Sodann hebt man sie vom Feuer, und thut sie, wenn sie etwas erkaltet ist, in Gefäße. Zuletzt fährt man mit weißem Papiere darüber hin, damit der durch das Eingießen entstandene kleine Schaum wegkomme, und deckt sie zu, aber nicht eher, als bis sie ganz kalt ist.

Um 1 Kanne Kirscheis, Kirschgefrornes, oder Kirschglace, zu machen, werden 1½ Pf. Kirschen ohne Stiele und Steine in einer irdenen Schüssel zerquetscht, 1½ Kannen Wasser dazu gegossen, und die Kirschen recht wohl darunter vermischt. Hernach treibt man sie durch ein Sieb, und thut ½ Pf. Zucker hinein. Sobald der Zucker zerschmolzen ist, bringt man sie, nach der im XVI Th. S. 616, ertheilten Anweisung, in eine Eisbüchse, daß der Syrupp auf dem Eise gerinne.

Kirschmarzipan. Man stößt 1 Pf. abgebrühete süße Mandeln, und thut ½ Pf. reife Kirschen dazu, welche vorher zerquetscht und durch ein Sieb getrieben sind. Die Kirschen werden noch einmal mit den Mandeln gestoßen, damit sie sich völlig mit einander vermengen. Ferner läßet man 1 Pf. Zucker nach großer Federart sieden, schüttet ihn unter die Mandeln und Kirschen, und setzt alles zusammen auf ein gelindes Feuer, bis der Teig so trocken wird, daß er nicht mehr am Gefäße anklebt. Hernach nimmt man ihn heraus auf einen Bogen Papier, und läßet ihn kalt werden; thut ihn sodann noch einmal, nebst dem Weißen von 3 frischen Eyern, in einen Mörser; stößt ihn eine gute Viertelstunde, und schüttet, unter dieser Arbeit, noch etwas fein gestoßenen Zucker dazu. Alsdann schneidet man den Marzipan in der Größe und Gestalt, wie man ihn haben will, und läßt ihn in einem mäßig geheizten Ofen backen.

Endlich pflegt man auch Kirschen zu dörren, zu trocknen, oder zu backen, welches entweder an der Sonne, oder in Backöfen geschieht. Bey dem Backen müssen die Kirschen mit ihren Stielen in den Ofen gebracht werden, weil die unverschlossene Oeffnung des Stieles vielen Saft vergeblich würde weglaufen lassen.

Von den frischen sauern Kirschen, gilt die Metze gemeiniglich 4 Ggr. Wenn man sie an der Sonne trocknet, werden aus 3 Metzen abgestielter Kirschen nur 2 Metzen; jede derselben aber wird gern mit 12 Gr. bezahlt, folglich hat man bey den getrockneten auf jede Metze 6 Gr. Profit.

Die gebackenen Kirschen, werden, wie die gebackenen Pflaumen, gekocht, und zum Braten gegessen. Um des bessern Geschmackes willen, kocht man sie mit fein geschnittener oder gehackter Citronschale, und überstreuet sie, bey dem Anrichten mit Zucker. Zuweilen bestreuet man sie auch dünn mit länglich sehr fein geschnittenen Streifchen von frischer Citronschale.

Von gedörrten Kirschen macht man auch Kuchen und Suppe. Von letzterer, s. oben, S. 137. Um Kirschkuchen zu machen, siedet man die gedörrten Kirschen in Zucker und Wein; nimmt etwas Mehl, macht es mit Sahne, Eyern, Zucker und Zimmet an, rührt es wohl, thut die Kirschen darein, und bäckt es entweder in Schmalze, oder gießt es in eine Form, und bäckt es im Ofen. Nach dem Backen streuet man Zucker darauf.

Mit der Rinde des Waldkirschbaumes hat Hr. **Siefert** verschiedene Versuche zum Färben angestellt, um zu erfahren, in weit solche zum Färben nützlich gebrauchet werden könne. Es sind folgende die vornehmsten.

1. Die

1. Die von diesem Baume abgezogene Rinde nimmt auf der innern Seite, die am Holze liegt, bald darauf eine gelbe Farbe an, bey dem völligen Abtrocknen aber eine ziemlich braune. Das bloße kalte Wasser an die Rinde gegossen, gab ohne weitere Wärme eine sehr bitter schmeckende, nicht ganz helle, röthlichgelbe Brühe. Eine Vermischung derselben mit Laugensalzen verwandelte sie in eine dunkel blutrothe durchsichtige Farbe. Die sauern Körper hingegen machen sie blässer und trüber. Denn die mit dem gummösen nicht genau vereinigten, und besonders hier trübe machenden harzigen Theile werden von den Laugensalzen genau aufgelöset, und das Mengsel wird ganz durchsichtig, von den sauern Körpern aber nie. Diese Brühe färbte ohne Zusatz sehr schwach, sie gährte schon nach 24 Stunden, und ward trübe. Ein gelbes Pulver zeigte sich alsbald auf dem Boden, und oben eine gelbe erdige Haut, neben dem verlornen bittern Geschmacke und vorigen Geruche, daher sie also auch noch schwächer färbte. Die im May von eben diesem Baume gesammelte Wurzel schien besser zu färben, weil sie nicht nur äußerlich, sondern auch bey dem Abtrocknen, auf der innern Seite am Holze dunkelbraun aussahe. Die von der abgespühlten, getrockneten, klein geschnittenen, in kaltem Wasser eingeweichten, und mit kochendem Wasser aus der Wurzel ausgezogene Brühe gährte nicht so bald, wie jene vom Stamme mit kaltem Wasser. Zwey Pfund Rinde gaben eine braunrothe, durchsichtige, bittere, anziehende Brühe von 6 ℔.

2. Ein Theil Sodelauge machte 8 Theile Brühe dunkler, als sie vorher war; doch das Papier wurde davon nur sehr blaß gelb gefärbt. Der 2 Stunden lang darin eingeweichte wollene Zeug ward dunkelgelb, oder vielmehr etwas bräunlich, und trocken schmuzig gelb, wobey das Wasser noch viel weggenommen hatte, und der Zeug schwach und schlecht gefärbt zurück blieb.

3. Ein Theil kaustische Arseniklauge fätbte schon 8 Theile Brühe besser braun, ohne allen Niederschlag, auch das Papier und den Zeug viel stärker, und besser bräunlich gelb, wenn er gleich trocken schwach schien.

Nach

Nach dem zweymaligen Durchziehen wurde der Zeug genug gefärbt; er behielt auch die Farbe nach dem Waschen, doch ohne Glanz. Ein Theil kaustische Arseniklauge färbte 4 Theile Brühe nicht stärker, als das erste und zweytemal.

4. Ein Theil würfelichter Alaun, mit 4 Th. Brühe gemischt, gab ein citrongelbes, etwas trübes Mengsel, welches den wollenen Zeug hell schwefelgelb färbte, trocken aber etwas schwächer, wobey das Waschen auch noch etwas wegnahm. Mit 8 Th. Brühe zu 1 Th. obiger Alaunlauge, gab nicht viel, und noch weniger die Lauge von gemeinem Alaun mit dieser Brühe.

5. Ein Theil weinsteinige Grünspanlauge, und 4 Th. Brühe, gab ein trübes grasgrünes Mengsel, nebst einem niederfallenden grünlichen Pulver, welches den Zeug eben so färbte, aber trocken; unangenehm gelblich grün, und noch schlechter.

6. Ein Theil Lauge von gemeinem Vitriol, mit 5 Th. Brühe, gab ein dunkel schwarzblaues Mengsel, welches den wollenen Zeug unangenehm färbte, weder schwarz noch grau, auch durch die veränderten Zusätze von Vitriollauge nicht besser.

7. Ein Theil weinsteinige Eisenlauge, und 4 Th. Brühe, machte eine dem vorigen ähnliche Farbe, aber trüber und schlackig. Der wollene Zeug blieb auch nach dem Waschen aschgrau, doch so, daß er etwas in das Röthlichte schielte.

8. Ein Theil weinsteinige Arseniklauge, und 4 Th. Brühe, färbte den wollenen Zeug sehr blaßgelb; nach dem Waschen aber ward er schwächer und matter gefärbt. 8 Th. Brühe zu 1 Th. der Arseniklauge färbt stärker; das Waschen nahm aber viel weg.

9. Ein Theil weinsteinige Blutlauge, und 4 Th. Brühe, gab ein bräunlich gelbes Mengsel, nebst einem gelben Präcipitate, welches den Zeug stärker färbte, als die vorigen, obgleich die gelbe Farbe nach dem Waschen weder glänzender noch ansehnlicher wurde.

10. Als zu des Niedergeschlagenen völligen Auflösung so viel kaustische Lauge hinein geschüttet wurde, ward das Mengsel selbst rubinroth, welches den wollenen Zeug stark und ziemlich gut zimmetbraun färbte; es

blieb

blieb auch nach dem Waschen sehr dauerhaft und glänzend.

11. Ein Theil Lauge von Arsenikvitriol, und 8 Th. Brühe, gab ein schwefelgelbes halb trübes Mengsel ohne Niederschlag, welches den Zeug sehr schwach gelb färbte, auch nach zweymaligen Eintauchen, wobey das Waschen auch etwas wegnahm.

12. Vier Theile Brühe, zu 1 Th. weißen Vitriol, färbte den Zeug stark genug dunkel mäusefahl, wovon das Wasser etwas gefärbet wurde.

13. Ein Theil weinsteinige Ocherlauge, zu 4 Th. Brühe, färbte den Zeug stark gelblich braun, wovon das Waschen etwas weggenommen hatte, und der Zeug nicht unangenehm lederfarbig wurde.

14. Das Mengsel No. 5 und 6, mit einander vermischt, färbte den wollenen Zeug grünlich schwarz, wovon das Waschen dem Zeuge nicht viel genommen hatte, indem er nachher besser aussehe, als No. 6.

15. Das Mengsel No. 7, mit so viel kaustischer Lauge gemischt, daß es dunkel blutroth wurde, färbte den Zeug braunroth, nach dem Waschen aber aschgrau röthlich.

16. Weinsteinige Eisenlauge mit gemeinem Vitriol zu gleichen Theilen gemischt, und 1 Th. davon zu 4 Th. Brühe, gab ein schwarzes, in das Grüne fallende Mengsel, welches den Zeug anders, als No. 6 und 7, färbte, auch nach dem Waschen sehr dunkelgrau.

17. Gießt man auf die mit siedendem Wasser nach No. 1. ausgezogene Wurzel, zur völligen Bedeckung so viel Pottaschenlauge, und lässet es in der warmen Luft stehen, so zieht die Lauge noch viel Färbendes heraus, und wird damit schwarzbraun. Gießt man in das vorige Mengsel No. 16, von dieser Brühe eben so viel, als vorher Eisenlauge, hinein, so entsteht ein braunrothes dickliches Mengsel, nebst vielem braunrothen Präcipitate, weil die Pottaschenlauge das Eisen von seinen Säuren trennt. Der wollene Zeug wurde davon besonders gefärbt ohne Glanz, und zwar nach dem Waschen grau in das Gelbliche. Wegen des Niederschlages muß man alles sich setzen lassen, und das Helle abgießen, sonst hängt sich der Schlamm an den Zeug, und fleckt denselben.

Als 18.

18. Als das Mengsel No. 8. auf gleiche Art mit der Pottaschenlaugenbrühe gemischt wurde, ward es dunkelbraun, und der mit dem Mengsel No. 8 gefärbte Zeug wurde heller zimmetfarben gefärbt, als No. 10.; es blieb auch nach der Wäsche die Farbe noch stark genug, und auch glänzend.

19. Weinsteinige Eiserlauge, mit gleichen Theilen weinsteiniger Ocherlauge gemischt, und davon 1 Theil zu 4 Th. Brühe, giebt ein blutrothes Mengsel, welches den Zeug röthlich färbt, und das nach dem Waschen noch bleibt, nebst einem bessern Glanze als No. 7. Man muß aber dieses Mengsel frisch gebrauchen; denn vom langen Stehen fällt etwas Eisen nieder, da es denn nicht mehr so gut färbt.

20. Die aufgelösten Mittelsalze, vitriolisirtes Weinsteinsalz, Salpeter, Kochsalz und Salmiak, auf verschiedene Art mit der Brühe von Kirschbaumwurzelrinde gemischt, gaben keine merklich bessere Farben.

21. Die Lauge von der auf der Wurzelrinde gestandenen Brühe fängt endlich an zu gähren, wirft Blasen, riecht und schmeckt anders, und bekömmt eine gelbe Haut. Setzt man aber hierauf 1 Loth an der Luft zerfallenen Kalk zu 1 ℔. dieser Brühe, rührt alles wohl um, und lässet es alsdann 6 bis 8 Stunden ruhen, so wird der Zeug eben wie No. 18 gefärbt, und noch lebhafter.

22. Als diese Farben von der Wurzelrinde 14 Tage im Sonnenschein gehangen hatten, zeigte sich No. 2 kaum merklich anders. No 3, war mehr bräunlich geworden, und sahe besser aus als vorher. No. 4 und 6, waren auch dunkler geworden; wie auch No. 5, die schlechter aussahe. No. 7, war schmuzig, und sich gar nicht ähnlich. No. 8, war dunkler, und der Zeug stärker gefärbt, aber mit bessern Ansehen, als vorher. No. 9, war sehr dunkel, und fast braun geworden, No. 10 hingegen etwas heller. Bey No. 11 zeigte sich mehr Farbe als zuvor, und sahe besser aus, fast Chamois. No. 12, war viel dunkler geworden, als No. 13, welches doch noch gut aussahe. No. 14, blasser und schlechter als vorher, doch noch besser als No. 6. Außer dem Glanze hatte No. 15 von seiner Farbe wenig

nig verloren; es sahe viel besser aus, als No. 7. Bey No. 16. hatte sich das Dunkelgraue in das Schwarze verloren. No. 17, war kaum blasser geworden. No. 18, war weder heller noch dunkler geworden, aber nicht mehr glänzend. No. 19, war kaum merklich blasser geworden. No. 21, hatte an der Farbe und am Glanze etwas verloren, sahe aber besser aus als No. 18 und 20.

Diese Rinde hielt in Ansehung der Farbe, welche der gemeine Vitriol mit ihr machte, gleichsam das Mittel zwischen der Bruchweiden- und der Quittenbaumrinde. Denn gleiche Theile Vitriol zu gleich starker Farbebrühe von der Kirschbaumwurzelrinde, färbte den Zeug mehr schwarz als grünlich; mehr grün aber als schwarz, die Brühe von der Quittenbaumrinde. Und so kam die Farbe von der Bruchweidenrinde der braunan Farbe näher, als die von der Quittenbaumrinde.

Wie Kirschen nach der Natur zu malen seyn, lehrt Hr. M. Prange, in seiner Schule der Malerey, (Halle, 1782. gr. 8.) S. 97.

* * *

Die Benennung Hecken-Kirsche, führen:

I. Eine Art Gartenkirschen, welche in Italien wild wachsen, in Deutschland aber in Hecken gezogen werden, und kleine, unschmackhafte, rothe Kirschen tragen, deren allemal zwey an einem Stiele beysammen stehen.

II. Zwey von Tournefort unterschiedene Geschlechter, nämlich: Chamaeceralus, und Xylosteum, welche aber billig, wie Hr. v. Haller und Ludwig gethan haben, mit dem dritten, dem Caprifolium, verbunden, oder, nach Linné, alle drey zu der Lonicera gebracht werden können. Der Umstand, daß bey der Heckenkirsche allemal zwey Blumen, und nachher zwey Beeren auf einem gemeinschaftlichen Stiele stehen, giebt zwar nicht ein eigentliches Gattungs-, jedoch ein

solches Zeichen ab, woraus man die dahin gehörigen Arten merklich unterscheiden kann. Der kleine Kelch steht auf dem Fruchtkeime, und ist fünffach eingekerbet. Des Blumenblattes kurze Röhre verbreitet sich in 5 rückwärts geschlagene, zuweilen ungleiche Einschnitte, wovon öfters einer tiefer, als die übrigen, zerschnitten ist. Fünf Staubfäden umgeben den Griffel mit einem kopfigen Staubwege. Die Beere ist mit dem Kelche besetzt, und zweyfächerig. Die Arten sind folgende:

1. Die gemeine oder wollichte Hecken-Kirsche, Ahlbaum, Ahlkirsche, Beinholz, Brechweide, Fiddelrümpchen, Flühkirsche, Fospiepen, Hundsbaum, (im gemein. Lat. Hundebaum,) Hundskirsche, Läusebaum, Purgierkirsche, Röhrholz, falsche Schießbeere, Sellenholz, Sölenholz, Sprözern, Stegern, Teufelskirsche, Teufelsmarterholz, Tobacksröhrchenholz, Vogelbeere, rothe Vogelkirsche, Waldrinde, Walpurgismaye, Walpurgisstrauch, Welpermay, Wolbermei, Wolbertmay, Wolpertsmay, Zaunkirsche, Zaunling, Zweckholz, Chamaecerasus dumetorum fructu gemino rubro *C. B. du Ham.* Xylosteum *Dod.* Caprifolium foliis ovatis, acuminatis, subhirsutis, baccis gemellis *Hall.* Lonicera Xylosteum, pedunculis bifloris, baccis distinctis, foliis integerrimis pubescentibus *Linn.* Fr. Chamaecerisier des haies, Engl. Dwarf Cherry, the Fly Honeysuckle, wächst in dem kältern Theile von Europa, und in ganz Deutschland, von selbst häufig in einem kühlen, gemäßigt feuchten und guten Grunde, unter den hohen Klippen und Bergen, in hohen Gebüschen, auch sonst in Schlaghölzern, auf den Hügeln, und wird sonst auch weit und breit verschleppt, durch die Frucht, daß sie in Hecken, an den Landstraßen, Zäunen, auf alten Mauern, Ruinen, und andern offenen Plätzen, die

dem

dem Pfluge und der Cultur nicht unterworfen sind, nicht selten zu finden ist. Es ist ein sechs- bis achtfüßiger dauerhafter, öfters aber nur niedriger Strauch, mit sehr geraden, aufrecht wachsenden langen Schüssen. In Vermischung mit andern Arten, breitet er sich in dauerhaften lebendigen Hecken regelmäßig aus, dabey er mit seinen Wurzeln oder seiner Brut nicht ausläuft, auch keine Lücken macht. Die Wurzel ist holzig, hart, lebhaft und dauerhaft, wird ziemlich alt, und treibt ihre Loden sehr schnell, gerade und hoch. Die äussere Rinde des alten Holzes ist weiß oder weißgrau, und des jungen Holzes roth, dabey etwas haarig. Die Blätter stehen in einzelen Paaren einander gegen über, sind 3 Z. lang und 1 ½ Z. breit, rundlich oder mehr oval, mit einer feinen Spitze auslaufend, völlig ganz, oberwärts hellgrün, unterwärts mehr weißlich grün, an beyden Flächen aber wollicht anzufühlen. Die Blumen sind nicht viel über ½ Z. lang, von schmuzig weißer Farbe; sie erscheinen im May, und auf 1 Z. langen dünnen Stielen stehen allezeit zwey derselben neben einander. Die Früchte sind kleine rothe Beeren, welche den Kirschen etwas ähnlich sind, und im Aug. oder Sept. reif werden, wovon zwey mit ihren untern und gegen einander gekehrten Enden zusammen gewachsen sind, die eine aber etwas kleiner als die andere ist. Jede enthält 3 bis 6 platte zugespitzte Samenkörner. Die Vögel streuen die Beeren in den mit Holzungen bewachsenen Gegenden theils in genugsamer Menge aus, theils besamen alte Stämme ihre Stellen von selbst, so, daß man sie ohne besondere Cultur im erforderlichen Falle ausheben lassen kann. Man kann diese und die folgenden Arten durch Samen, oder auch Ableger vermehren, welche sehr leicht Wurzeln schlagen. Der Strauch verträgt das Beschneiden gern. Weil er im Frühlinge blühet, nimmt er seinen Platz in Lustwäldern ein. Man setzt ihn auch, zu An-

lockung der kleinen Vögel, die den Beeren nachgehen, in die Gehäge. Auch lassen sich daraus gute niedrige Hecken ziehen.

Die auf diesem Strauche besonders abwechselnden Insecten, bestehen in folgenden bey uns bekannten Gattungen. 1. Die Blattwickler-Motte mit dem rothbraunen Kreuzstreife, Phalaena tortrix; Xyloftella *Linn.* Syst. Nat. ed. X. p. 531, n. 209; hat ihren Stand auf diesem Strauche in den Vorhölzern und Hecken. 2. Die aschgraue Heckenkirschenmotte, mit einem weißen zackigen Flecke, Phalaena Tinea; Xyloftella *Linn.* l. c. p. 538, n. 265; auf diesem Strauche um die Hügel. 3. Die weißliche Waldmotte mit gekrümmten Flügeln, wovon die obern am innern Rande einen schwarzen Punct haben, Phalaena Tinea; Nemorella *Linn.* l. c. p. 536, n. 247; auf allerley vermischten Gesträuche, an den Hecken in Vorhölzern; besonders auch auf diesem Strauche. 4. Die braune Felder- oder Fingermotte, mit ästigen zwey- und dreytheiligen Flügeln, Phalaena Alucita; didactyla *Linn.* l. c. p. 542, n. 301; mit der folgenden Art in Vorhölzern, auf der Heckenkirsche, an den Hügeln. 5. Die weiße Federmotte, mit fünftheiligen Flügeln, Phalaena Alucita; pentadactyla *Linn.* l. c. p. 542, n. 304; hält sich in allerley Hecken und Gesträuche um die Vorhölzer, auf den wilden Stachel- und Johannesbeeren, Heckenkirschen ꝛc. auf. 6. Der walzenförmige blaue Blattsauger, Chrysomela tridentata *Linn.* l. c. p. 374, n. 49; hält sich mit den zwey letztern Mottenarten in gedachtem Gesträuche auf.

Das Holz ist weiß und fest. Aus den Aesten werden Tobacksröhren und Schuhzwecken gemacht. Auch dienen dieselben zu Ladestöcken für die Jägerey. Es ist auch als Brennholz sehr gut, auch wegen der Asche.

Die

Die Blumen werden häufig von den Bienen besuchet.

Die Beeren purgiren, und erregen, häufig genossen, Erbrechen, werden aber in der Arzeney nicht gebraucht.

In Kamtschatka sollen die Beeren schwarz, und fast so groß wie Kirschen, auch süß und wohlschmeckend seyn. Die Einwohner gebrauchen solche, um den Bärenklau zum Branntweinbrennen in Gährung zu bringen. Ueber die Rinde des Strauches ziehen sie auch diesen Branntwein ab, um demselben einen angenehmen Geschmack zu geben.

2. Die herzförmige oder tatarische Hecken-Kirsche, Chamaecerasus fructu gemino rubro, foliis glabris cordatis *Bauh. Amman.* Lonicera tartarica, pedunculis bifloris, baccis distinctis, foliis cordatis obtusis *Linn.* Fr. Chamaecerisier de Tartarie, Engl. The tartarian Honeysuckle. Die Blätter dieser in der Tatarey wachsenden Heckenkirsche, sind herzförmig, ungezahnt, glatt, neben einander stehend, oben meergrün, auf der untern Fläche heller von Farbe, und mit einem Gewebe von Adern versehen. Die Länge der größten Blätter beträgt an 3 Z. so wie die Breite $1\frac{1}{2}$; gemeiniglich sind sie aber nur $1\frac{1}{2}$ Z. lang, und 1 Z. breit. Ihre Stiele sind kaum $\frac{1}{8}$ Z. lang. Aus dem Blätterwinkel kommen im Jun. die ungefähr $\frac{1}{2}$ Z. langen Blumen hervor, welche auf 1 Z. langen, dünnen Stielen zu 2 Stück nebeneinander befindlich sind, und unter sich 2 schmale, ungezahnte, zugestumpfte, grüne Neben- oder Deckblätter haben, die nicht abfallen. Diese Blumen sind fleischfarbig; das obere Blatt hat 3 Einschnitte, das untere aber keine. Nach dem Verblühen bleiben zwey gekrönte Beeren zurück, die im Anfange grün sind, und zur Zeit ihrer Reife im Aug. roth, und von der Größe einer Erbse werden. Die Zweige sind zähe, allezeit

zweifach getheilt. Die äussere Rinde an den ältern, ist weißlich und glatt.

Der Strauch wird auf 7 bis 8 F. hoch. Er läßet sich durch eingesenkte Zweige leicht vermehren, welche man zuweilen schon in dem zweiten Jahre mit genugsamen Wurzeln ausheben, und verpflanzen kann. Man kann sie auch durch Samen fortpflanzen. Durch die Menge der Blumen, und durch die gute Farbe ihrer Blätter, nimmt sich diese Heckenkirsche wohl aus; sie treibt einen dicken Busch, und verträgt unsere härtesten Winter. Solcher guten Eigenschaften wegen, ist sie zu festen, niedrigen Hecken zu empfehlen, zumal da sie das Beschneiden leidet.

Nach Gmelin's Versicherung, destilliren die Russen aus dem Holze der Heckenkirschen, ein dichtes, schwarzes, bey kalten Geschwulsten sehr wirksames Oehl zum äußerlichen Gebrauch. In eben diesem Lande bedient man sich desselben auch innerlich, in der Luftseuche, im Scorbut, in der Krätze, und in allen Krankheiten, die von unreinem Blute herrühren.

Die schwarze Hecken-Kirsche, Chamaecerasus alpina fructo nigro gemino *Bauh.* Lonicera nigra, pedunculis bifloris, baccis distinctis, foliis ellipticis integerrimis *Linn.* Man findet sie in der Schweiz, und in Frankreich wild. Ihr Stamm wird selten über 5 F. hoch, und treibt sehr zarte, glatt und purpurrothe Aeste, deren Gelenke von einander entfernt sind. Ihre Blätter stehen oft zu zwey einander gegen über, wenn sie noch jung sind; sie sind zottig, haben einen ganz glatten Rand, und eine Spur von Falten; daher es oft scheint, als wenn sie sägenartig gezahnt wären. Ihre Blattansätze sind oval-lanzenförmig. Die Blattdecken bestehen aus zwey vertrockneten Schuppen, und drey andern in die Quere gestellten Blättchen. Ihre Blumen zeigen sich im May, und haben einen ziemlich breiten Kelch, und eine röhrige

Krone

Krone. Die Beere ist schwarz, wird im August reif, und hat gemeiniglich fünf Samen. Sie liebt, wie die gemeine Art, einen nassen Boden, und kann entweder aus abgeschnittenen Zweigen, oder aus dem Samen gezogen werden; dieser liegt gemeiniglich ein Jahr lang in der Erde, ehe er aufgeht, und muß im Herbste gesäet werden. Die Aeste schneidet man im Herbste ab, und setzt sie sogleich in eine schattige Rabatte; von dieser im folgenden Herbste in eine Pflanzschule; und von dieser nach zwey Jahren dahin, wo sie bleiben sollen.

4. Die glattblätterige Hecken-Kirsche, Lonicera pedunculis bifloris, baccis distinctis, foliis oblongis glabris *Linn.* wächst auf den pyrenäischen Gebirgen; auch hat man sie in Canada gefunden. Ihr Stamm wird an vier F. hoch, und theilt sich ohne bestimmte Ordnung in viele aus einander gesperrte Aeste. Ihre längliche glatte Blätter stehen einander gegen über. Ihre weißen Blumen zeigen sich im April auf zarten Stielen. Man kann sie, wie die vorhergehende, fortpflanzen, und muß sie eben so behandeln.

5. Die verwachsene rothe Hecken-Kirsche, Alpen-Heckenkirsche, Chamaecerasus alpina, fructu rubro gemino, duobus punctis notato *C. B. du Ham.* Xylosteum cerasifolium *Rivin.* Lonicera baccis bifloris concretis, floribus bilabiatis *Royen* Lonicera pedunculis bifloris, foliis ovatis acutis integris *Sauvag.* Lonicera alpigina, pedunculis bifloris, baccis coadunatis didimis, foliis ovato-lanceolatis *Linn.* Fr. Chamaecerisier des Alpes à fruit rouge & jumeau, Engl. the red-berried upright Honeysuckle. Sie wächst auf den schweitzerischen und pyrenäischen Gebirgen wild. Die Blätter kommen im Frühlinge sehr zeitig hervor, und sind größer als bey den übrigen Arten. In einem guten Boden werden sie an 5. Z. lang, und 2. Z. breit. Sie sind oval, an beyden Enden zugespitzt, und an dem etwas ausgeschweiften Rande mit

einzelnen, feinen, kurzen Haaren besetzt. Ihre obere Fläche ist mit der untern gleich dunkelgrün; doch besitzt die letztere eine besondere Glätte und einen vorzüglichen Glanz. Auf ihr läuft auch der 5 Z. lange hellgrüne Blattstiel, als eine dicke mit kleineren Seiten-Aesten versehene Ader erhaben hin, und formirt auf der obern Fläche Vertiefungen. Die Blumen werden im May allezeit aus den einander gegenüber stehenden Blättern, zu 2 Stück, auf einem gemeinschaftlichen, etwas über 1 Z. langen, grünen Stiele mit zusammen gewachsenen Blumendecken angetroffen. Diese Blumen haben 1 Z. Länge, und eine braunrothe Farbe. Die beyden Beeren sind ebenfalls mit einander verbunden, und nur oberwärts abgesondert; sie werden bey ihrer Reife roth, sind mit zwey schwarzen Puncten gezeichnet, und erhalten die Größe einer guten Erbse. Die Anzahl der in ihnen befindlichen Samenkörner würde sich auf 12 Stück belaufen, wenn sie reif würden, es erlangen aber kaum deren drey ihre gehörige Vollkommenheit.

Die Wartung und Vermehrung geschieht, wie bey der ersten Art. In einem guten Boden bleibt sie allezeit eine niedrige Staude, welche nicht über 3 F. hoch wird, und einen dicken holzigen Stamm hat, dessen äussere Rinde sich von allen Zweigen gern losblättert. Wegen dieses niedrigen Wuchses, und weil sie früh Blätter und Blumen treibt, dient sie in Pflanzungen zur Abwechselung.

Die Beeren erregen, zu 8 Gran genommen, Erbrechen, und geben für arme Leute ein wohlfeiles Mittel ab.

6. Die verwachsene blaue Hecken-Kirsche, Chamaecerasus montana, fructu singulari coeruleo *C. B. du Ham.* Lonicera coerulea, pedunculis bifloris, baccis coadunato globosis, stylis indivisis *Linn.* Fr. Chamaecerisier à fruit bleu, Engl. The single blue-

blue-berried upright Honeysuckle. Sie wächst in Oestreich und in der Schweitz. Die Blätter sind eyförmig, am Ende zugestumpft, und bey dem Ausbrechen auf beyden Flächen und an dem ungezahnten Rande mit feinen Haaren besezt, die aber, so bald sie älter und fester werden, nicht mehr anzutreffen sind. Sie kommen büschelweise an den Zweigen gegen einander über hervor, und sind hellgrün, durchsichtig, und mit einem feinen Gewebe von Adern durchzogen. Die Stiele sind sehr kurz. Die Blumen erscheinen aus den Blatterbüscheln im May, allezeit 2 Stück auf einem kurzen gemeinschaftlichen Stiele, und weichen darin von den vorhergehenden ab, daß beyde nur einen Knopf oder Fruchtkeim haben, aus welchem eine runde Beere wird, die von zwey schmalen Nebenblättern unterstützt ist. Diese Blumen sind nicht viel über 1 Z. lang, von Farbe blaßgelb, und in ihren Einschnitten regelmäßiger, als die übrigen dieser Gattung. Das Mark der reifen blauen Beeren ist purpurfarbig, und die Anzahl der darin enthaltenen ovalen platt gedrückten Samen steigt bis auf 12 Stück.

Die äussere Rinde der brüchigen Zweige ist braunroth und glatt. Die Höhe des Strauches beträgt selten über 4 F. doch wächst er ziemlich buschig auf, so, daß er nebst den häufigen Blumen ein gutes Ansehen giebt, und daher auch zur Mannichfaltigkeit in Pflanzungen und Gärten dient. Von einem besondern Nutzen ist bis jezt nichts bekannt.

Hr. Forstrath v. Burgsdorf führt in seiner Anleitung zur sichern Erziehung und zweckmäßigen Anpflanzung der einheimischen und fremden Holzarten, welche in Deutschland und unter ähnlichem Klima im Freyen fortkommen 2 Th. (Berl. 1787. gr. 8.) S. 138, noch folgende Arten an:

Die balearische Hecken-Kirsche, Lonicera balearica, Fr. Chamaecerisier de Minorca, Engl. The

Minorca Honeysuckle. Diese Art ist von Gordon und Dormer in ihren Pflanzenverzeichnissen bekannt gemacht, aber noch nicht beschrieben worden. Sie verlangt einen beschützten Stand, und in der Jugend Bedeckung.

Die scharlachrothe Heckenkirsche, Lonicera coccinea, Fr. Chamaecerisier à fruit écarlat, Engl. The scarlet berried Honeysuckle. Diese Sorte ist von Loddiges bekannt gemacht, aber auch noch nicht beschrieben worden.

Die weiß blühende amerikanische Heckenkirsche, Lonicera glauca, Fr. Chamaecerisier à feuilles bleuâtres, Engl. The Honeysuckle with bluish green leaves. Hr. v. B. führt diese ihm unbekannte Sorte unter Autorität des Prof. Ludwig auf, welcher den Hill dabey citiret.

* * *

Die Lorbeerkirsche, oder Kirschlorbeere, ist die Frucht des Kirschlorbeerbaumes, dessen Frucht einer Kirsche gleicht, die Blätter aber mit den Lorbeerblättern einiger Maßen übereinkommen.

Die Classe der Lorbeerkirschbäume begreift zwey schöne immergrüne Bäume für Verzierungsplantagen.

1. Gemeiner Kirschlorbeerbaum, Cerasus folio laurino, Laurus maiori folio splendente, (weil dessen Blätter die übrigen Arten des Lorbeerbaumes an Größe und Glanz übertreffen,) Lauro-Cerasus *du Ham.* Padus Lauroceraſus *Mill.* Prunus (Lauro-Cerasus) floribus racemosis, foliis sempervirentibus dorso biglandulosis *Linn.* Fr. Laurier-Cerise, Engl. The common Laurel-tree. Dieser Baum wächst am schwarzen Meere wild, und ist im J. 1576 zuerst aus Kleinasien nach Europa gebracht worden. Er wächst 20 und mehr F. hoch, fast ganz von unten auf sehr

ästig,

ästig, mit stark grünen Schüssen. Die immergrünen Blätter sind oval oder länglich, an 5 bis 6 Z. lang, und 2 bis 3 Z. breit. Ihr Bau ist dick, wie bey den Pommeranzenblättern, und sie haben an dem nach unten umgebogenen Rande weit aus einander stehende Zähne. Ihre obere Fläche ist glänzend und dunkelgrün, die untere in der Farbe etwas matter; nach Linné gegen den Stiel hin mit 2 braunen Drüsen besetzt, die aber von Hrn. v. Münchhausen zu 4 Stück bemerkt worden sind. Dürot hat sie gar zu 3 Paar auf ihnen angetroffen. Die Stiele sind dick und von grüner Farbe. Die jungen Blätter pflegen sich etwa den 10 März zu öffnen, und vor der Mitte des Apr. ganz ausgebrochen zu seyn. Die Blumen sind weiß, klein, kommen im Apr. in länglichen Büscheln hervor, und hinterlassen fast runde, fleischige, sehr schwarze Beeren, von ungefähr ½ Z. im Durchmesser, welche im Sept. oder im Anfange des Oct. reif werden, aber nicht gut zu essen sind; sie enthalten einen zerbrechlichen, ovalen, etwas zugespitzten und gefurchten Stein. Die Rinde der jungen Aeste ist grünlich, und häufig mit erhabenen Warzen besetzt, bey den ältern aber braun.

Man findet in den Gärten zwey Varietäten: mit gelb- und mit weißgestreiften Blättern, welche ein feines Ansehen haben, aber leicht wieder in die grüne Farbe einarten.

Diese Art, nebst ihren beyden Abarten, gehört zu den schönsten immergrünen Bäumen in der ganzen Natur. Sie ist von schönem ungezwungenen Wuchse, gleichwie auch ihre das ganze Jahr über bleibende Blätter sonderbar groß und zierlich sind; ist auch sehr dauerhaft, und kömmt in England in einer jeden Lage fort.

2. Portugiesischer Kirschlorbeerbaum, Lauro-Cerasus lusitanica minor *du Ham.* Padus lusitanica *Mill.* Prunus lusitanica, floribus racemosis, foliis

liis sempervirentibus eglandulosis *Linn.* Engl. Portugal-Laurel. Kömmt aus Portugal und Pensylvanien; wächst 12 bis 15 F. hoch, mit einer sehr ästigen und vollen Krone, und röthlichen jungen Zweigen. Die Blätter sind länglich oval, dick, dunkelgrün, ohne Drüsen, immergrün. Die Blumen, in lockern Trauben, klein, weiß, kommen im Jun. hervor, und hinterlassen rundliche schwarze Beeren, welche im Herbste reif werden.

Diese beyde Arten sind edle immergrünende Pflanzen, die zwar gewöhnlich als Sträuche angesehen werden, eigentlich aber Bäume sind, besonders die gemeine Art, welche in ihrem Vaterlande Trapezunt, und in den südlichen Ländern von Europa, zu einem großen Baume erwächst, und von welcher man z. B. in Italien ganze Wälder antrifft. Sie kommen aber auch beyde in England gut fort, erlangen in manchen Gegenden eine beträchtliche Größe, und sind, weil sie das ganze Jahr durch, ein vortrefflich grünes und schönes Ansehen haben, eine große Zierde unserer Lustgebüsche und anderer Plantagen. Sie sind beyde so dauerhaft, daß sie nur selten von der Witterung Schaden leiden, und daß höchstens ihre junge Schüsse und ihre äussere Blätter in sehr strengen Wintern erfrieren. Sie kommen in jedem Boden und in jeder Lage fort, besonders aber die gemeine Art, welche fast allenthalben, und so gar unter dem Schatten der Bäume, und gegen Wände gepflanzt, gut gedeihet. Sie sind beyde sehr vortreffliche Gegenstände für alle Verzierungsplantagen und Wildnisse, vornämlich zwischen andern immergrünen Bäumen oder Sträuchern; machen jedoch auch vor der Fronte solcher Plantagen, welche im Winter unbelaubt sind, einen sehr schönen Effect. Gruppen und Pflanzungen von dem gemeinen Kirschlorbeerbaum auf Rasenstücken, in Parks, oder im Aufsengrunde; nehmen sich gleichfalls gar vortrefflich aus;

und da derselbe fast in jeder Lage gut fortkömmt, und einen sehr schnellen Wuchs hat, so kann man mit ihm auch eine sehr unangenehme Garten-Befriedigung, z. B. alte nackte Mauern, oder einen andern unansehnlichen Gegenstand, verbergen; er nimmt sich, in allen diesen Fällen, mit seinen edlen, großen, immergrünen Blättern zu allen Jahrszeiten sehr schön aus.

Man pflanzt ihn auch bisweilen zu Verzierungshecken; nur muß man solche nicht mit der Schere beschneiden, weil sonst seine schöne große Blätter verstümmelt, und ihrer Schönheit beraubt werden würden; man muß vielmehr alles an ihm nöthige Beschneiden mit dem Messer verrichten, um die Blätter ganz zu lassen; und dann macht eine solche Hecke ein sehr vortreffliches Ansehen.

Weil dieser Baum, wenn er gehörig gezogen wird, eine beträchtliche Stärke erlangt, so schickt er sich auch sehr gut zu Alleen ꝛc. und in Nutzholz-Pflanzungen, und verdient demnach sowohl zum Vergnügen, als auch zum Nutzen, gepflanzet zu werden. In immergrünen Wildniß-Quartieren muß er also einer der vornehmsten Bäume seyn; auch können große Wege mit ihm verzieret werden, wie auch einige besondere Alleen, z. B. solche, die auf einen Tempel, oder auf ein Gewächshaus, oder auf ein Gebäude in großen Gärten, führen; denn zu solchen Alleen, die zu der Fronte eines Landsitzes eines Güter-Besitzers führen, möchte er sich eben nicht schicken. Und gleichwie er auch in solche Pflanzungen, die zu Nutz-Holze bestimmt sind, in Menge gepflanzt werden mag; so schickt er sich auch sehr gut zu Unter-Holze, weil er sehr gut unter der Traufe anderer Bäume fort kömmt. Und ob sich gleich manche andere Holzarten zu Unter-Holze weit besser schicken, so kann man doch, um die Wälder zu verzieren, auch ihn in einer geringen Anzahl dazu aufnehmen, zumal an der Aussenseite umher,

und längst den Seiten der Reitwege, weil er im Sommer, vermittelst der ihm eigenthümlichen grünen Farbe seiner Blätter, die Mannichfaltigkeit des Laubes vermehrt, und im Winter, wenn die übrigen Bäume von ihrem Laube entkleidet sind, mit seinen immergrünen Blättern einen herrlichen Effect macht. Seinen Beeren gehen die Amseln, die Krammets- und andere Gesangvögel so stark nach, daß sie sich da, wo dieser Baum in Menge gepflanzt ist, häufig aufhalten, und den Lustwandler mit ihrem Gesange unterhalten. Sein Holz ist zwar nicht so hart, wie das Holz mancher anderer Bäume; dem ungeachtet aber ist es zu den meisten Drechslerarbeiten von großem Werthe, und wird auch von den Tischlern und Kastenmachern sehr gesucht.

Die Pflanzungs-Zeit der beyden Kirschlorbeerarten, sind die Monate Oct. bis zum Anfange des Aprils; wiewohl der Oct. und Nov. die beste Zeit dazu sind.

Die Fortpflanzung kann sehr leicht durch Samen, und durch abgeschnittene Zweige geschehen; letztere aber ist die bequemste, und daher auch die allgemeinste Methode.

Was die Fortpflanzung aus Samen betrifft, so pflegen um den Anfang des Oct. die Beeren ganz schwarz, und also völlig reif zu seyn. Man säe ihn alsdann sogleich in leichte Erde, ½ oder höchstens beynahe 1 Z. tief; gebe ihnen gegen sehr heftigen Winterfrost mit Tannenreisen und Matten eine Bedeckung, und umstecke das Beet auch, um die Gewalt kalter Winde zu brechen, und sowohl Samen als auch Matten zu schützen, mit einer Hecke von Scorpionkraut-Büschen, wobey man viel sicherer geht, als bey einer Bedeckung mit langen Streu-Strohe, weil dieses, wenn es nach geendigtem Froste sofort wieder abzunehmen versäumt wird, die alsdann gewöhnlich erfolgende

Regen-

Regennässe an sich hält, wodurch das Samen-Beet oft so naß wird, daß die ganze Aussaat verloren geht. Wenn das Beet nach dieser Vorschrift gegen starken Frost geschützet, und die Bedeckung bey gelinder Witterung jedesmal sofort wieder abgenommen wird, so pflegen die Pflanzen im Frühlinge hervor zu keimen. Diese halte man dann beständig rein, begieße sie bey trockner Witterung gehörig, und im folgenden Herbste oder Frühlinge, wenn die Witterung sich gesetzt hat, (*) pflanze man sie auf 2 bis 3 Jahr, oder, bis man ihrer bedarf, in die Pflanzschule, in 2 F. von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst 1 ½ F. weit von einander. Solche aus Samen gezogene Stämme nehmen gewöhnlich einen aufrechtern Wuchs an, und treiben auch selten so viele Seitenzweige, als die aus abgeschnittenen Zweigen.

Weil indessen die Erziehung aus Samen, aller angewandten Sorgfalt ungeachtet, oft fehl schlägt, auch die Anschaffung der Beeren und die Verwahrung derselben gegen die Vögel, viele Mühe macht, so pflegt man sie lieber aus abgeschnittenen diesjährigen jungen Schüssen zu erziehen. Diese schlagen sehr leicht Wurzeln, und werden bald gute Pflanzen, zumal wenn sie am Fuße 1 Z. lang altes Holz haben, wiewohl dieses nicht ganz unumgänglich nothwendig ist. Man stecke im Aug. oder Sept. solche abgeschnittene junge Schüsse, zu 10, 12 bis 18 Z. lang, nachdem man, so weit sie in die Erde kommen, ihre untere Blätter zuvor abgestreift hat, in 6 Z. weit von einander entfernte Reihen,

zu

(*) Nach Lanbury aber nicht schon im Herbste, weil sie sonst im Winter von dem Froste größtentheils aus der Erde gehoben werden, und ohnedieß, weil sie in ihrem ersten Jahre noch nicht sehr dauerhaft sind, leicht erfrieren, wofern sie nicht noch vermittelst umher gesteckter Scorpionkraut-Büsche geschützet werden, sondern erst im Frühlinge, wenn die üble Witterung vorüber ist.

zu $\frac{2}{3}$ ihrer Länge, auf eine Rabatte, welche, damit die gesteckten Zweige nicht von den Winden los gerüttelt, und am Bewurzeln gehindert werden mögen, in Schutze liegen, auch eine schattige Lage unter einer nördlichen Mauer, oder doch den größten Theil des Tages von großen Bäumen Schatten haben muß, weil die Sonne sonst bald alle Feuchtigkeit ausziehen, und die gesteckten Zweige zu Grunde richten würde, wofern man sie nicht beständig wässerte und beschattete; aus welcher Ursache auch das Stecken der Zweige nur bey regnerischer oder feuchter Witterung vorgenommen werden darf. Wenn solche Stecklinge bey erfolgender trockner Witterung gehörig begossen werden, pflegen sich die im Aug. gesteckten meistens noch vor den Winter, die übrigen aber doch im folgenden Sommer zu bewurzeln, und müßen dann in solchem Sommer bey trockner Witterung fleißig begossen, und in dem dann folgenden Herbste, da die Schüsse von 1 F. hoch und darüber gethan zu haben pflegen, oder auch erst in dem nachher folgenden Frühlinge, sowohl jene als diese behutsam aufgenommen, in die Pflanzschule in weit von einander entfernte Reihen verpflanzet werden, um erst die zur förmlichen Verpflanzung nöthige Stärke zu gewinnen. In der Pflanzschule kann man die jungen Stämme nach Belieben entweder buschig, oder strauchig, oder hochstämmig, ziehen.

Zur Anlegung einer Plantage des gemeinen Kirschlorbeerbaumes, muß der Boden mit dem Pfluge zubereitet, und die jungen Stämme in 3 F. weit von einander entfernte Gruben gepflanzet werden. Man muß sie aber nicht schon sogleich, als sie sich zu berühren anfangen, verdünnen, sondern sie dann erst noch 2 bis 3 Jahr unverdünnet fortwachsen lassen, damit sie sich einander zu regulären Stämmen in die Höhe drängen. Wenn man nachher mit dem Verdünnen den Anfang macht, muß solches Anfangs nur erst sparsam

sam geschehen, und vorerst nur hie und da ein etwa schwacher Stamm weggenommen werden, um den andern stärker schießenden Stämmen mehr Raum zu geben, weil sonst die Kälte auf einmal zu stark eindringen, und die ganze Plantage, wo nicht gar zu Grunde richten, doch im Wachsthume sehr aufhalten würde; und in der Folge muß, bis zu der Zeit, da die ganze Plantage endlich abgetrieben werden kann, mit dem Verdünnen mit Ueberlegung fortgefahren werden. Nach Hanbury's Bemerkungen ist der gemeine Kirschlorbeerbaum nur dann in Gefahr zu erfrieren, wenn eine dichte Plantage auf einmal dermaßen verdünnet wird, daß die Kälte plözlich in dieselbe eindringen kann; auf kalten und freyen Plätzen aber einzeln stehend, pflegt selten ein Baum zu erfrieren.

In England ist dieser Baum schon so einheimisch, daß er daselbst fast in jedem Boden und in jeder Lage gut fort kömmt, und daß man mit Sicherheit auf jedem beliebigen Platze eine Plantage davon anlegen kann. Unter unserm Himmelsstriche aber hält derselbe nicht so gut aus, als in England, und leidet in jedem Winter, wenn er gleich noch so beschüzt steht. In den kalten Wintern von 1766 und 1767 sind in Harbke alle Stämme bis auf die Wurzel abgestorben; und ob sie gleich, wie Duroi meldet, aus den Wurzeln von neuem treiben, werden sie doch zärtlicher, und bleiben zulezt ganz zurück. Aus Samen gezogene, und einige Jahre in Töpfen gehaltene Pflanzen dauern unsere Winter, trotz aller Witterung, aus. Auch der portugiesische dauert unsere Winter gut aus; er verlangt nur eine Bedeckung und einen beschüzten Ort.

Neuere Versuche von dem guten Erfolge mit dem Kirschlorbeerbaume meldet Hr. M. M. Medikus in seinen Beytr. zur schönen Gartenkunst, Mannh. 1782, 8. S. 93, fgg: „Der Kirschlorbeerbaum ist ein Strauch, an dessen Angewöhnung ich nicht mehr zweifle. Diese durch seine herrli-

„che und große Blätter sich ganz vorzüglich auszeichnende „Staude hat mir anfänglich gar nicht zu Glücke schlagen „wollen, da ich sie, ohne auf ihren Anbau weiter Mühe „zu verwenden, in das Freye versetzte. Ich sahe also, daß „sie mehrere Sorgfalt erheische, und habe im J. 1779 zur „nämlichen Zeit und auf das nämliche Gartenbeet, wo die „13 Granatbäume hingepflanzt worden, auch 4 Kirschlor„beerbäume hingesetzt, und die nämliche Aufmerksamkeit auf „sie, wie auf die Granatbäume, verwendet. Unter dieser „Pflege haben sie einen unerwarteten Wuchs gehabt. Den „schönsten davon habe ich diesen Winter unbingebunden ste„hen lassen. Bey der strengsten Kälte waren seine Blätter „ganz dunkelgrün, und er hat sich bis in die äußersten Spi„tzen ganz außerordentlich erhalten, und dies Frühjahr schien „eine Menge Schuh langer Sommerlatten getrieben. Die „andern mit Stroh ganz eingebundenen Kirschlorbeerbäume „sind zwar auch bis in die Spitzen meist frisch gewesen, aber „ihre Blätter waren gelblich und schwächlich; selbst die „Stämme haben bis jetzt noch nicht den kraftvollen mächti„gen Trieb des erstern. Ich habe hieraus, wie auch aus „mehrern Erfahrungen, gesehen, daß das Umwinden mit „Stroh den Bäumen mehr schädlich als nützlich sey. Denn „diese Arbeit wird gewöhnlich zu einer Zeit vorgenommen, „wenn der Saft noch nicht gänzlich zurück getreten ist. Die „Bewegung fehlt alsdann diesen in dem engen Strohhaare „denn ich lasse gewöhnlich das Stroh nicht um den Baum, „sondern um Reife, die an eingesteckte Stangen befestigt „sind, anlegen) befindlichen Stauden, wodurch wahrschein„lich das Zurücktreten des Saftes gehindert wird, der her„nach in den Aesten stocket, Schimmel erzeugt, und das „kranken oder gar das Absterben der Aeste befördert. Desto „wesentlicher ist, vorzüglich in den erstern Jahren, der Um„satz mit Dung, weil der Stamm selten Noth leidet, wenn „die Wurzel von der eindringenden Kälte nicht beleidiget „wird; eine Ereigniß, so bey den jungen und schwammich„ten Wurzeln der erstern Jahre gar leicht möglich ist, hin„gegen bey dem Erstarken derselben, und bey ihrem tiefen „Dringen alle Jahre weniger nothwendig wird, bis sie „endlich dieser Vorsorge auch gar nicht mehr bedürfen."

Diese Gedanken des Hrn. M. M. Medikus haben seine Erfahrungen im Winter $\frac{1781}{1782}$ noch mehr erweitert und bestätigt. S. eb. das. S. 221 und 351.

Gemeiniglich wird der Kirschlorbeerbaum unter der Oranzerie zur Abwechslung aufgestellet.

Sowohl die Blumen als auch die Blätter schmecken wie bittere Mandeln oder Pfirsichkerne. Die Blätter sind saftig, und auch sehr bitter. Mit den Fingern zerrieben, riechen sie wie gedachte Kerne. Gepülvert erregen sie, wiewohl langsam, ein so starkes Niesen, daß selbst diejenigen, die wegen des stäts währenden Gebrauches vom Schnupftobacke nicht mehr niesen, doch durch dieselben zum Niesen gebracht werden. Man pflegt diese Blätter, nachdem sie etlichemal entzwey gebrochen worden sind, in Milch zu kochen, oder in heiße Milch zu werfen, um ihr den gewürzhaften Geschmack derselben mitzutheilen; auch dem Thee, Kaffee und andern Speisen, denen man Milch oder Sahne hinzu zu setzen pflegt, sucht man durch diese Blätter einen angenehmen Kern- oder Mandelgeschmack zu geben, daher solche insgemein Mandelblätter genannt werden. Hin und wieder in Deutschland, z. B. in Franken, herrscht diese Gewohnheit noch. Ja selbst das von ihnen abgezogene Wasser ist in England von Hausmüttern und Köchen verschiedenen Speisen zugesetzt worden. Auch ist es daselbst häufig geschehen, daß Trinker den Branntwein mit dem vierten Theile des destillirten Lorbeerkirschbaumwassers vermischt haben (1). Einige haben dieses Wasser statt des Kirschwassers verkauft (2). Einige haben mit den Beeren dieses Baumes Weingeist imprägnirt, um dadurch eine Art Nataſie zu machen (3). Doch

(1) *Madden* in Philos. Transact. Vol. 37, p. 85.

(2) *Baylies*, der Verf. der Pract. Essays on medical subjects, p. 53.

(3) *Mortimer*, in Philos. Transact. l. c. p. 173.

gilt dieses von dem Kerne der Frucht, welcher den Geschmack der Blätter hat; denn der fleischige Theil der Frucht ist unschädlich, und wird von Vögeln gern gefressen. Was die Vermischung mit der Milch betrifft, so wird man bald aus der Folge sehen, daß die Milch, mit der 1 oder 2 Blätter dieses Baumes gekocht worden, beträchtliche Unordnungen angerichtet hat (4). Der Weingeist aber besitzt das Vermögen, dieses Gift zu entkräften, nicht; und obgleich ein und der andere Schluck Branntwein, welcher durch dieses Gift angemacht ist, nicht sofort den Tod bringt, so ist es doch ausgemacht, daß sein fortgesetzter Gebrauch die Gesundheit schwächt, und den Tod beschleunigt. Ein Mann und seine Frau, die einige Jahre hindurch alle Morgen ein oder einige Quentchen Branntwein, der mit den Beeren dieses Baumes angemacht war, getrunken hatten, starben beyde an der Lähmung, nachdem sie einige Zeit vorher die Sprache verloren hatten (5).

Man hatte in voller Sicherheit die Blätter und Früchte dieses Baumes, des angenehmen Geschmackes wegen, genossen, bis von ungefähr Erfahrungen bey den Menschen, und mit Fleiß angestellte Versuche bey Thieren zeigten, daß diese Blätter ein Gift besitzen, welches wenig andern Giften in Ansehung seiner Heftigkeit weicht. Zu Dublin fieng man im J. 1728 an, giftige Eigenschaften in ihnen zu vermuthen, weil daselbst zwey Frauen kurz nachher starben, als sie das von diesen Blättern abgezogene Wasser getrunken, welches ihnen die Magd als ein herzstärkendes Mittel gebracht hatte. Die eine von diesen hatte innerhalb einer Stunde ungefähr 10 Quent und 2 Skrupel von demselben genommen; nach vorhergegangenen Magen-

beschwer-

(4) *Ingenhousz* Experiences sur les Vegetaux, p. 233. not.

(5) Mortimer a. ang. O.

beschwerden und Verlust der Sprache starb sie, ohne vorher Erbrechen, oder Laxiren und Convulsionen zu leiden. Die andere, um durch ihr eigenes Beyspiel die Unschädlichkeit dieses Wassers zu zeigen, nahm zuerst 2 Löffel voll davon; allein kaum hatte sie sich niedergesetzt, als sie ohne Klagen und Convulsionen starb. Eine andere Frau hatte etwas mehr, als einen Löffel voll, von demselben genommen, ohne den geringsten Schaden, weil sie sich eines Brechmittels bedient hatte, die Gefahr abzuwenden. Ein Jüngling, der aus Versehen, statt einer Ptisane, aus einer Flasche, darin Kirschlorbeerwasser war, getrunken hatte, dessen Quantität sich aber nicht bestimmen läßt, bekam gleich darauf die heftigsten Magenschmerzen, und starb (6). Eine die Menschheit entehrende That war es, daß der engländische Hauptmann **Donellan** einen seiner Verwandten, einer ansehnlichen Erbschaft wegen, durch dieses Wasser tödtete. Er hatte, in dieser schändlichen Absicht, einer Mixtur dieses Wassers heimlich zugegossen; der Erfolg davon war, daß der Jüngling gleich eine Viertelstunde nachher, nachdem Convulsionen, starr sehende Augen, fest verschlossene Kinnbacken und Schaum vor dem Munde vorher gegangen waren, starb (7). Durch eben dieses Gift, welches aus einer großen Menge destillirten Kirschlorbeerwassers, durch wiederholte Destillationen, in einer Pinte (d. i. 16 Unzen) concentrirt war, brachte der berüchtigte D. **Price** in London, welcher sich rühmte, lebendiges Queckfilber in Gold verwandeln zu können, zu Anfange des Augusts 1783, in seinem Laboratorio, aus Verdruß, seine Kunst verschmähet zu sehen, sich selbst um das Leben, indem er die Pinte dieses concentrirten Wassers ausgetrunken hatte.

(6) Madden, a. anz. Ort.

(7) London Chronicle, 1781, n. 3797.

Nach dem Inhalte eines Schreibens aus London v. 30. Sept. 1783 an Hrn. Prof. Lichtenberg in Göttingen hielt sich D. Price vom Nov. 1782 an, bis zu Ende des Jan. 1783, in London auf, und stand, seines Versuches wegen, mit Sir Jos. Banks und andern in Unterhandlung. Man setzte ihm stark zu, so, daß er endlich versprach, den Versuch zu wiederholen, zugleich aber suchte er von den dortigen Chemisten Nachrichten von hermetischen Processen zu erhalten, z. B. von den Versuchen Constantinis, den die deutschen Alchemisten recht gut kennen, von Marggrafs Versuch, Silber aus Quecksilber vermittelst der Phosphorsäure zu ziehen, von Wenzels Zerlegung der Metalle u. s. w. Im Jan. ging er nach Guilford, wo er zu Hause war, wahrscheinlicher Weise um zu laboriren; denn einem seiner Freunde, der ihn nach seinem Hause lud, um einige Zeit bey ihm zuzubringen, ließ er wissen, er könne nicht, weil er auf 6 Wochen sehr wichtige Geschäfte habe. Diese ganze Zeit nun über bemerkten die Leute, die um ihn waren, öfters Zorn und Gemüthsunruhe an ihm. Er drückte sein Erstaunen darüber aus, daß das Publicum sich mit der Aussage der Personen, die seinen ersten Versuchen beygewohnt hätten, nicht wolle zufrieden stellen lassen, und an der Wahrheit der Entdeckung zweifle. Gegen einigen seiner Leute ließ er sich verlauten, er glaube nicht, daß ein ehrgeitzigerer Mann auf der Welt sey, als er, und ließ sich überhaupt öfters mit Heftigkeit gegen sie aus. Im März, da die 6 Wochen bereits eine ziemliche Zeit verstrichen waren, und er vermuthlich nunmehr den Handel aufgab, destillirte er eine große Menge Kirschlorbeerwasser, das er endlich durch wiederholte Destillation auf ein Nößel reducirte, und der Magd aufzuheben gab. Hierauf machte er sein Testament, welches sich so anhebt: Da ich vermuthlich bald an einem bessern Ort seyn werde ꝛc. (wohl zu merken, er war als ein Arzt ist bekannt) und vermachte verschiedene seiner Sachen an Leute, die viel älter waren, als er. Nach diesem lebte er einige Monate unbemerkt für sich hin, äußerte aber immerfort noch seine große Verwunderung über die Ungläubigkeit der Welt. Zu Anfang Augusts lud er eine Gesellschaft auf einen gewissen Tag zu sich, allein alle schlugen es aus. An demselben Tage frühstückte er, und speisete zu Mittag wie sonst auch. Um die Theezeit

zeit (*) forderte er der Magd das Lorbeerwasser ab, und ein Trinkglas; sie brachte beydes, aber nur ein kleines Glas; er forderte hierauf ein großes, einen Tümmler. Dieses geschah oben im Hause. Bald hierauf kam er die Treppe herunter, und brachte die Bouteille und das Glas, leer und rein ausgespühlt, gab sie dem Mädchen, und gieng wieder hinauf. Diese folgte ihm, und bemerkte, daß er taumelte. Sie lief nach Hilfe; allein ehe diese noch ankommen konnte, fand man ihn schon todt auf seinem Bette.

Göttingisches Magazin der Wissensch. und Litterat. 3. Jahrg. 6. St. 1783, S. S. 886, fgg.

Dieses so schnell wirkende Gift, und die Art, wie es diese Wirkung äußert, war der genauesten Untersuchung der Naturforscher höchst würdig. Man hat auch zu dieser Absicht Versuche, hauptsächlich mit vierfüßigen Thieren angestellt. Die meisten hievon haben wir dem berühmten Madden (8), Nicholls (9), Langrish (10), Vater (11), du Hamel (12), Rattray (13), und noch neuerlich dem scharfsinnigen Fontana (14) zu danken. Die meisten dieser Versuche

(*) Bey den Engländern bald nach dem Mittagessen, gewöhnlich um 5 Uhr.

(8) Am ang. O.

(9) Beym Mead.

(10) Physical experiments upon brutes; in order to discover a safe and easy method of dissolving the stone in the bladder by injections. To which is added a course of experiments with the Lauro-Cerasus, in order to investigate its effects on animal bodies, when ghiven in such small doses as not to kill &c. by *Browne Langrish*. Lond. 1746. 8.

(11) Diss. de Laurocerasi indole venenata, exemplis hominum & brutorum ejus aqua enecatorum confirmatur. Vratisl. 1737, 4 B. Eb. Dess. Progr. de olei animalis efficacia contra hydrophobiam, & veneno Laurocerasi, 1740.

(12) Traité des Arbres & Arbustes, To. 1. p. 347.

(13) Im London Chronicle, a. ang. O. S. 316.

(14) In Philos. Transact. Vol. LXX. P. 1. p. 210, fgg. Ferner in Dessen Traité sur le vénin de la vipere, sur les poisons americains.

sind mit dem von den Blättern abgezogenen Wasser angestellt worden, welches, je gesättigter es ist, desto mehr Kräfte hat; wozu wiederholte Destillation oder Cohobation, über jedesmal neue und gehörig trockne und klein geschnittene Blätter, besonders geschickt ist. Ein solches Wasser ist anfänglich milchtrübe; wenn man von ihm das Oehl, welches zugleich durch den Helm mit übergeht, getrennt hat, wird es so klar, wie anderes Wasser. Drey Maß Wasser enthalten ungefähr 1 Quent schweres Oehl, welches wie Baumöhl gefärbt ist, und in dem Wasser zu Boden fällt, aber durch das Schütteln sich mit dem Wasser vereinigt. Dieses Wasser wird weit schädlicher, und bringt desto gewisser den Tod, wenn es auf einen Dampfbade destillirt wird. Es ist eine sinnreiche Vermuthung des Fontana, daß dieses Wasser vielleicht durch wiederholte Cohobation die Gestalt eines concentrirten Oehles annähme, in der es alle andere Gifte an Kraft übertreffen würde. Ein großes Gewicht erhält diese Meinung durch den Versuch des Nicholls, welcher durch 10 Tropfen dieses röthlichen Oehles einen Hund binnen einer halben Stunde tödtete. Der Aufguß der Blätter ist zwar auch giftig, aber bey weitem nicht so sehr, so daß von demselben eine weit größere Quantität erforderlich war, ehe die Zufälle, die ich nachher noch beschreiben werde, entstanden, und das Thier dennoch nachher sich wieder erholte. Auch der aus den Blättern gepreßte Saft ist schwächer; doch tödten wiederholte Doses von demselben.

Das aus den Blättern destillirte Wasser tödtet nicht allein Thiere, die ein warmes Blut führen, als: Hunde, von verschiedenem Alter und Beschaffenheit, mit denen man die meisten Versuche angestellt hat;

Pfer-

cains, sur le Laurier-Cerise, & sur quelques autres poisons végetaux &c. à Florence 1781, 4. To. 2, von S. 135 an.

Pferde, Kaninchen und Tauben, sondern auch diejenigen Thiere, die ein kaltes Blut haben, die es sogar, wider die Wirkungsart der übrigen Gifte, schneller tödtet, als die erstern; insonderheit hat man hierin mit Aalen Versuche gemacht. Schneller und wirksamer äußert es zwar seine schädliche Wirkungen, wenn es durch den Mund genommen, als wenn es durch andere Wege in den thierischen Körper gebracht wird. Nicht viel geringer aber sind doch die Zufälle, wenn es durch den After eingesprützt wird. Meistens äussert es seine Wirkungen in den Muskeln, die zuerst krampfhafte Bewegungen erleiden, und darauf paralytisch erschlaffet werden. Daß die mehrere oder wenigere Menge des Wassers, seine Stärke, und die Größe des Thieres, in den Wirkungen Veränderungen verursache, wird man um so leichter einsehen, da dieses der Fall fast bey allen Giften ist, die durch den Mund genommen werden. Wird dieses Wasser nur in geringer Quantität gegeben, so verursacht es bald stärkere, bald schwächere Convulsionen, die zuweilen selbst den Kopf nach dem Schwanze zurück ziehen; die hintern Glieder verlieren darauf das Vermögen sich zu bewegen; eben dies geschieht nachher mit den vordern Gliedern, das Thier kriecht daher taumelnd umher; später verliert der Hals und Kopf das Bewegungsvermögen, welche Theile hingegen von einer Seite zur andern bewegt werden. Unter diesen Umständen behält es doch das Gesicht, Gehör und die Bewegung der Glieder, wenn sie gestochen oder gedrückt werden. Einige Thiere erbrechen sich, andere purgiren oder harnen häufig. Unter diesen Umständen ist ihr Athemholen erschwert. Giebt man dieses Wasser in größerer Quantität, so erfolgt kurz darauf der Tod, ohne daß Convulsionen vorher gehen, und der Körper scheint erschlafft zu seyn. Dieses Gift wirkt so schnell, daß es kaum in den Magen gekommen zu

seyn scheint, wenn das Thier sich schon übel befindet. Ein Hund von mittlerer Größe starb nach einer halben Minute, als man ihm 2 Unzen dieses Wassers eingab. Kaninchen, auch von mittlerer Größe erlitten nach 30 Secunden Convulsionen, und starben während einer Minute, als man ihnen nur 2 Theelöffel voll dieses Wassers in den Hals gegossen hatte. Eine Taube crepirte sogleich, als man ihr ½ Quent dieses cohobirten Wassers eingeflößt hatte. Ein Eßlöffel voll ist hinreichend, einen großen Hund zu tödten. Eine alte Stutte warfen 1½ Pinten dieses Wassers nieder, und sie crepirte binnen 15 Minuten an Convulsionen, nachdem sie vorher verschiedenemal versucht hatte, auf die Füsse zu kommen, welches ihr doch aber nur mit den Vorderfüssen gelingen wollte, weil die hintern gelähmt waren. Etwas länger lebte ein anderes Pferd, welches fast dieselbe Quantität dieses Wassers erhalten hatte, doch litt es dieselbe Lähmung der Beine. Hieraus läßt sich gewissermaßen die Quantität dieses Wassers, in der es schädlich wird, bestimmen. In sehr kleiner Dosis ist es unschädlich; z. B. nur ein Tropfen schadet auch einem kleinen Thiere nicht. Thiere, welche durch dieses eingegebene Wasser crepirt sind, in deren Magen findet man nicht die geringsten Spuren einer Entzündung, er ist vielmehr mit einem zähern Schleime überzogen. Ihre Blutadern strotzen vom Blute, die Lungen sind entzündet, die harte Hirnhaut und der rindige Theil des Gehirns sind gleichfalls mit Blute angefüllt, die Pulsadern hingegen sind leer. Dieses sind die vornehmsten und beständigen Erscheinungen. Die Beschaffenheit des Blutes ist hingegen in den todten Körpern nicht immer dieselbe. Zuweilen hat man es coagulirt gefunden. Ein andermal hat man es in seinem natürlichen Zustande gefunden. Bey einigen hat man das Blut so flüssig gefunden, daß es selbst die Lymphe in

ihren

ihren Gefäßen gefärbt hat. Die Flüssigkeit des Blutes kann daher nicht als eine beständige Wirkung dieses Giftes, wie Vater glaubt, angenommen werden.

Wenn dieses Wasser vermittelst einer Wunde dem thierischen Körper applicirt wird, verursacht es gleichfalls Convulsionen und den Tod, wie man dieses aus dem Beyspiele eines Kaninchens weiß, dem man die Bauchdecken und die unter denselben liegenden Muskeln an verschiedenen Stellen durchschnitten, und in diese Verwundungen 2 oder 3 Theelöffel voll von diesem Wasser eintröpfelte; denselben Erfolg hatten auch die Versuche, die man bey andern Thieren, die ein warmes Blut haben, anstellete. Bewundernswürdig ist es, daß dieses Wasser, wenn es durch die äußere Drosselader der Blutmasse beygemischt wird, wenige oder gar keine Wirkungen hervor bringt. Eine Hündin, der man durch diese Blutader 1 Quent dieses Wassers einsprützte, bekam zwar heftige Convulsionen, die 5 Minuten währten; sie erholte sich aber allmählich wieder, und blieb gesund. Kaninchen, denen man durch eben diese Blutader das Wasser von 5 Tropfen bis zum Theelöffel voll einsprützte, empfanden gar keine üble Wirkungen, sondern behielten ihre völlige Munterkeit. Wenn man es selbst dem Nerven eines Thieres, oder auch dem markigen Theile desselben applicirt, so erwartet man doch vergeblich üble Folgen. Denn als man den Hüftnerven entblößte, in ihm verschiedene Einschnitte der Länge nach machte, und ihm mit Baumwolle dieses Wasser anbrachte, so erfolgten doch hievon gar keine Wirkungen. Es folgt hieraus, daß dieses Wasser seine Wirkungen nicht in die Nerven äußert, wenn es ihnen auch gleich unmittelbar applicirt wird. Stellt man hierüber aufmerksame Vergleichungen an, so wird es wahrscheinlich, daß dieses Gift besonders auf die Reizbarkeit der Muskelfibern wirkt; und dieses um so mehr, da selbst die

Be-

Bewegung des Herzens in einem eben getödteten Thiere anfängt schwach zu werden. Dem sey wie ihm wolle, so läßt es sich doch nicht erklären, warum es hauptsächlich schädlich wird, wenn es durch den Mund in den thierischen Körper gebracht wird, da doch eine beträchtliche Wunde ihm weit mehrere Einsaugegefäße bietet, als der Mund oder Magen. Die giftigen Eigenschaften dieses Baumes verhindern deswegen nicht, daß seine den Sonnenstrahlen ausgesetzte Blätter nicht eine gesunde Luft ausdunsten sollten.

Ich muß auch derjenigen Mittel gedenken, die ein Vermögen besitzen, dieses Gift zu entkräften. Ich habe bereits oben angeführt, daß viele Menschen diese Blätter, in Verbindung mit der Milch, ohne Schaden gebraucht haben. Ohne Zweifel haben die meisten von ihnen so wenig von diesem Gifte bekommen, daß sie seine schädliche Eigenschaften nicht hat angreifen können. Es haben auch einige mit denselben angemachten Branntwein ohne Schaden getrunken. Man traue aber der Vermischung mit Milch nicht, es sey nun, daß dieses Gift durch seine Menge schädlich wird, oder daß eine besondere Disposition des Körpers zugleich mit Schuld hat. Ein Arzt und sein Stubengenoß tranken ein Maß Milch, darin 3 oder 4 Blätter dieses Baumes eingeweicht waren, mit Thee aus; die Folge war, daß der Freund des Arztes, der von einem gehabten Fieber noch schwach war, ohnmächtig wurde, und zu Boden fiel; der Arzt selbst aber litt heftige Angst und Schwindel. So ward auch ein Hund, nach ½ Unze Kirschlorbeerwasser, taumelnd, bekam Krämpfe und sogar den Opisthotonus; durch die Milch wurde er zwar erleichtert, er crepirte aber doch nach vorher gegangenem Erbrechen und Purgiren. Dennoch gebe ich zu, daß die Milch unter den bis jetzt versuchten Gegengiften das vorzüglichste ist. Ein Hund, dem man dieses Wasser gegeben hatte, wurde durch

durch den Gebrauch der Milch völlig wieder hergestellet (15). Der ausgepreßte Saft dieser Blätter konnte, wegen der Vermischung mit Milch, ungeachtet er schon Convulsionen und beschwerliches Athemholen verursacht hatte, dennoch einen Hund nicht tödten. Auch ein anderer Hund, dem man dieses concentrirte Wasser, mit Milch vermischt, gegeben hatte, crepirte nicht; vielleicht aber rettete ihn das erfolgte Erbrechen. Ein anderes Gegengift scheint ein starker Salmiak zu seyn, der einen Hund, welcher bereits die heftigsten Convulsionen hatte, des Gebrauches aller Glieder beraubt, und dem Tode sehr nahe war, indem man ihm denselben vor die Nase hielt, und auch in kleiner Quantität eingab, wieder zu sich selbst brachte, und durch wiederholte Anwendung desselben völlig wieder herstellte. Doch kann man von einem einzigen Versuche nicht mit Gewißheit schließen. Aus eben dieser Ursache kann man auch bis jezt noch nicht das Baumöhl zu dieser Absicht anpreisen, welches zwar einem Hunde, zu 1 Unze eingegeben, das Leben und die Gesundheit wieder gab, da ihm 3 U. destillirtes Kirschlorbeerwasser Convulsionen verursachet, und ihn dem Tode sehr nahe gebracht hatten; einen andern hingegen, dem doch weniger von diesem Wasser gegeben war, konnte es nicht vom Tode erretten.

Cph. Maxim. Cnopfii obs. de foliorum laurocerasi sine noxa evidenti hausto infuso, st. im Commerc. litter. Nor. A. 1733, hebd. 26, p. 201.

Extract of a Letter from *John Rutty* to Dr. Mortimer, dated at Dublin, May 17. 1732, concerning the poison of Laurel-Water, st. in den Philos. Transact. Vol. XLI. P. 1, No. 452, for Jan. F. & March 1739, S. 63, f.

Von der Schädlichkeit der Laurus- oder sogenannten Mandelblätter, st. im 4. St. der Stuttg. Select. phys. œcon. 1751, 8. S. 349—353.

Erfahrungen von der Schädlichkeit der Blätter des Kirschlorbeerbaums, aus dem Journ. œcon. nov. 1752, S. 45, fgg. übers. st. im 5. St. des 1 Th. des gemeinnütz. Nat. und Kunst-

(15) *Rutty*, in Philos. Transact. Vol. 37, p. 100.

Kunstmagaz. Berl. 1763, 8. S. 597—601, und im 24. St. des 6. Th. der neuen Auszüge ꝛc. Frf. und Mannh. 1767, 8. S. 374—379.

Von dem Kirschlorbeerbaumwasser, aus *Meao's* account of poisons, p. 275, f. übers. st. im 12. Th. der ökon. physikal. Abhandl. Lpz. 1757, 8. S. 808—823.

Von der Wirkung des Kirschlorbeerwassers, s. Hrn. Hofr. Ludinger neues Magaz. für Aerzte, 7. B. 6. St. S. 519, f.

Nur sehr wenige haben bis jetzt das Kirschlorbeerwasser in der Arzneykunst angewandt. Es ist auch zu wünschen, daß diejenigen, welche kühne Nachahmer zu seyn pflegen, bey dem Gebrauche desselben, die einem rechtschaffenen Arzte so nöthige Vorsicht nicht überschreiten mögen. Seine magenstärkende Eigenschaft, wegen welcher es Trinker ohne Zweifel ihrem Branntweine beymischen, schätze ich nicht sehr, da wir zu dieser Absicht sicherere und wirksamere Mittel haben. Dennoch bekam ein Hund, dem man täglich 2 bis 3 Tropfen dieses Wassers eingab, stärkern Appetit, und wurde fett. Linné (16) faßt sich zu kurz, wenn er sagt, daß diese Blätter in Holland gewöhnlich wider Krankheiten, welche die Lunge verzehren, als Thee getrunken würden. Daß er unter dieser Benennung die Schwindsucht verstehe, erhellet aus seiner Materia medica (17). Daß man die Schwindsucht, von der es so verschiedene Arten giebt, oft mit der Hektik verwechsle, ist bekannt. Baylies (18) glaubt, daß dieses Wasser in der Hektik von großer Wirksamkeit sey, weil es das zu dicke Blutwasser verdünne, und ein zu dickes Blut gewöhnlich mit der Hektik verbunden sey. Wir wissen aber, daß dieses Wasser, ohne Hitze zu verursachen, das Blut verdünnet. Das Blut war bey einem Menschen von melancholischem Temperamente, und welcher verschiedene Zufälle hatte, so dick, daß es, nach-

(16) Amœnit. acad. To. 4. p. 40.

(17) Ed. 1. n. 228.

(18) Practical essaye on medical subjects, p. 37.

nachdem es aus der Arbeit gelassen war, und auf dem Teller die gehörige Zeit gestanden hatte, kaum den vierten Theil Blutwasser enthielt, nach dreywochigem Gebrauche dieses destillirten Wassers aber hatten alle Zufälle aufgehört, und das Blut hatte seine gehörige Farbe und Flüssigkeit wieder erhalten. Ein ähnlich fehlerhaftes Blut in einem rheumatischen und asthmatischen Menschen, wurde gleichsam durch dieses Wasser verbessert. Man bediente sich aber eines sehr saturirten Wassers; denn zu 1 Pinten (16 Unzen) gemeinen Wassers, hatte man 1 Pfund Blätter genommen, und von diesem ließ man täglich 3, 4 oder mehrmal 60 Tropfen nehmen. Sehr oft hat es dem ber. Camerer geglückt, durch einen Aufguß dieser Blätter die hartnäckigsten Verstopfungen der Leber zu zertheilen; und vermittelst eines Breyumschlages aus Hirsenmehl und dem gesättigten Aufgusse der Kirschlorbeerblätter, oder dem destillirten Wasser derselben, nicht allein scirrhöse Geschwülste, die sehr hart und krebsartig waren, merklich zu verringern, sondern sie auch wirklich zu zertheilen. Sowohl der innerliche Gebrauch dieses Wassers, täglich viermal zu 60 bis 80, ja 100 Tropfen gereicht, als auch die äusserliche Anwendung desselben auf Carpie, schaffte einer Frau einigen Nutzen, der nach abgenommener Brust eine Geschwulst von der Größe einer Wallnuß, mit einem stechenden Schmerze begleitet, unter der Achsel entstanden war, indem die Geschwulst und der Schmerz sich verminderten, und selbst das Geschwür heilte; allein, die Geschwulst und der Schmerz vermehrten sich wieder, und es erfolgte endlich der Tod (19). Mit dem Aufgusse der Blätter hat Buchoz ein rotziges Pferd curirt, und dasselbe anfangs

(19) Vogel chirurg. Wahrnehm. 1. Samml. S. 48.

fangs 2 Quent, und am 27sten Tage 9 Unzen saufen lassen (20).

* * *

Mit Benennung der Purgierkirsche belegt man:

1. Eine Art Gartenkirschen, welche schmale Blätter wie die Rainweiden haben, von keinem angenehmen Geschmacke sind, aber den Leib mehr, als andere Kirschen öffnen. Mit Unrecht wird auch die ob. S. 72, beschriebene Schwefelkirsche also genannt.

2. Die Heckenkirsche, Lonicera Xylosteum *L.* s. oben, S. 146.

3. Eine Art Kreuzdornes, welche auf den hohen Gebirgen des mittägigen Europa wächst, Rhamnus alpinus *L.*; s. Kreuzdorn.

* * *

Unter Teufelskirsche, versteht man: 1. die Beeren des Waldnachtschattens, Atropa Belladonna *L.* welche auch Tollkirschen genannt werden. Siehe im Art. Nachtschatten.

2. Die Beeren der im XXXI Th. S. 621, fgg. beschriebenen Judenkirschen, Physalis Alkekengi *L.*

3. Die Beeren der oben beschriebenen Heckenkirsche Lonicera Xylosteum *L.*

4. Die Beeren der weißen Zaunrübe, Bryonia alba *L.* welche auch Hundskirsche, und Kürbißkirsche, genannt wird.

* * *

Den Namen Traubenkirsche führt:

I. Eine Art Kirschen, wo ihrer mehrere an einem Hauptstängel sitzen; s. oben, S. 44.

II.

(20) S. Dessen Briefe, Th. 1. S. 386.

II. Die Frucht des Prunus Padus, welcher sich von dem Kirschlorbeerbaume gar nicht unterscheiden läßt, auch sogar in Ansehung der Art zu blühen damit überein kömmt. Es sind davon verschiedene Arten bekannt.

1. Die Ahlkirsche, Alpkirsche, Axe, Büschelkirsche, Elsebeere, Elsenbeere, Gichtbeere, Haubeere, Hohlkirsche, Hühneraugenbeere, Faulbeere, Rintschelbeere, moscovitische Lorbeerkirsche, Oltkirsche, Tölpelchen, Trieselbeere, schwarze Vogelkirsche, Waldkirsche. Der Baum, der sie trägt, heißt: Altbaum, Dirleinsbaum, deutscher Drachenbaum, Ehlen, Elex, Elpel, Elzbeerbaum, Elzen, Epen, Eslen, Faulbaum, Haarholz, Hexenbaum, Hundsbaum, Kandelwiede, Kitschbaum, Mayenbusch, Oehlbeerbaum, Olanthaum, Papstweide, Patscherpen, Potscherpen, Scherpchen, Scherpken, Steinbaum, Stinkbaum, Tölpelchensbaum, schwarze Weide, Wasserschlinge, Wiedebaum, Cerasus racemosa sylvestris, fructu non eduli *C. B. du Ham.* Padus avium, glandulis duabus basi foliorum subjectis *Mill.* Prunus Padus, floribus racemosis, foliis deciduis basi subtus biglandulosis *Linn.* Fr. Cerisier à grappes, dont le fruit n'est pas mangeable; le Putier in Lothringen; Engl. The common Bird-Cherry. Ist in ganz Europa zu Hause, wo sie in Wäldern und an Gehägen wild wächst. Sie steht besonders gern in niedrigen und feuchten Gegenden, wie z. B. in Brüchen zwischen den Ellern, denen sie auch, wenn die Blätter abgefallen sind, dem äußern Ansehen nach sehr ähnlich ist, und mit denen sie daher von vielen Forstleuten verwechselt wird. Die Blätter sind oval länglich, über 3 Z. lang und 2 Z. breit. Der äußere Rand ist sägeförmig eingeschnitten; und am Ende eines jeden Blattes lassen sich auf der untern Fläche an dem Stiele

zwey kleine Drüsen bemerken, die in der Beschreibung des Linné ein Hauptkennzeichen dieser Art abgeben. Bisweilen findet man sie auf einigen Blättern am Ende des Blattes nach der entgegen gesetzten Seite hin. Die obere Fläche ist hellgrün, glänzend; die untere mehr weißlich, und in der Mitte mit einer weißlichen erhabenen Ader durchzogen, welche nach den Seiten kleinere Nebenäste abschickt. Sie blühet im May und Jun. Die Blumen haben runde weiße Blätter, welche am Rande gezahnt sind, der Länge nach an einem gemeinschaftlichen Stiele ährenweise sitzen, und den Baum in großer Menge bekleiden. Die Blumendecke ist in ihren Einschnitten nicht zurück gebogen, und von unangenehmen Geruche, obgleich der Geschmack etwas Pfirsichenartiges hat. Die Frucht ist eine kleine runde Beere, in der Größe einer Erbse von mittlerer Größe. Sie ist Anfangs grün, wird nachher roth, und zur Zeit der Reife im Aug. und Sept. schwarz.

Es giebt auch eine Abart mit reifen rothen Beeren, welche in England unter dem Namen Cornish Cluster- oder Bird-Cherry (Cornwallis-Traubenkirsche) bekannt ist; Padus rubra, foliis lanceolato-ovatis deciduis, petiolis biglandulosis *Mill.* Diese Abart, deren Vaterland Armenien ist, hat gewöhnlich einen höhern aufrechten Stamm, eine dichtere regelmäßigere Krone, breitere, und wie die der Hauptart an der Rückseite der Basis mit zwey Drüsen versehene Blätter, und kürzere dichtere Blumentrauben, welche größere und rothe Beeren hinterlassen.

Es soll auch eine Varietät mit weißen reifen Beeren geben.

Die Rinde der Zweige ist braun, hin und wieder mit kleinen Warzen besetzt. Das Holz ist weiß, und hat in frischem Zustande, wie die zerriebenen Blätter, einen unangenehmen Geruch. Durch die Beeren pflanzt sich dieser Baum leicht von selbst fort, und diese werden

den von den Vögeln häufig ausgestreuet. Man setzt denselben auch in die Plantagen und Lustwälder, denen er durch die häufigen Blumenbüschel im Frühlinge ein schönes Ansehen giebt. Der Stamm treibt in lockerm Boden eine Menge junge Brut hervor, und erhält eine mittelmäßige Höhe und Dicke. Man empfiehlt den Anbau dieses Baumes in niedrigen morastigen Gegenden, welche der Ueberschwemmung ausgesetzt sind; er wird daselbst durch die häufigen Nebensprossen bald zu einem Strauche. Er dient auch, die Ufer an reissenden Strömen zu befestigen, indem er diese stark durchwurzelt. Einige empfehlen solchen zu Hecken; er stirbt aber in festen Hecken leicht ab, und sauget das Erdreich sehr aus. Einige bedienen sich der Stämme, um die besten Kirschsorten darauf zu pflanzen. Gemeiniglich wird das Holz unter anderm Schlagholze mit abgetrieben, da es dann, wenn es stark genug ist, zu verschiedenen Drechslerarbeiten und anderm kleinen Hausgeräthe, insonderheit zu den Büchsenschäften, gebraucht werden kann. Es erhält zuweilen den Namen St. Luciënholz, und wird mit dem oben beschriebenen Mahalebkirschbaume verwechselt. Aus den Aesten macht man Tobacksröhre. Mit der innern Rinde des Holzes wird grün, und vorzüglich, vielleicht aus einem Aberglauben, die Vogelnetze damit gefärbt.

Die Beeren sind von einem süssen, aber unangenehmen Geschmacke. Bey uns werden solche nicht gegessen; die Kamtschadalen und Schweden essen dieselben mit Salz bestreuet, und die Lappländer mit Wein oder Branntwein getränkt. Sie verstopfen den Leib, und werden von einigen wider den Durchfall und die rothe Ruhr gebraucht. Den Beeren gehen die Gesangvögel so stark nach, daß man sie darum Vogelkirsche genannt hat, und daß manche Gartenfreunde den Baum in der Absicht, die gefiederten Sänger in recht gros-

ser Anzahl einzuladen, in mehr als gewöhnlicher Menge in ihre Plantagen aufnehmen. Als der Aberglaube noch Mode war, pflegte man die Beeren den Kindern anzuhängen, um dieselben von der fallenden Sucht zu befreyen; und die Bauern sammelten am Walpurgistage Zweige von diesem Baume, um sich und ihr Vieh gegen die Zaubereyen sicher zu stellen, weshalb er auch Hexenbaum genannt wurde.

Nach des kön. schwed. Provincialarztes Bengt Björnlund Bemerkung hat das Decoct der Rinde in gelinden venerischen Zufällen seine Wirksamkeit gezeigt, und in schwerern zur glücklichen Beendigung der Cur das seinige beygetragen.

Aus den von ihm, im 5. B. der übers. neuen Abhandl. der kön. schwed. Akad. der Wiss. für das Jahr 1784, (Lpz. 1787, gr. 8.) S. 212, fgg. angeführten 11 Vorfällen kann man abnehmen, daß das Decoct der Rinde des Elzbeerbaumes in venerischen Krankheiten kräftig ist, und in gelinden Zufällen zu helfen scheint. In Anleitung dessen kann es 1. mit dem Gebrauche des Queckſilbers zugleich mit Nutzen angewendet werden; besonders da es ein zu leicht zu habendes und wohlfeiles Mittel ist, kann es für Arme angewendet werden, um die Kosten bey der Cur zu ersparen, statt der andern theuern Simplicien aus dem Gewächsreiche, als: Guajacum, Sassafras, Saſſaparille u. a. welche man oft entbehren kann. 2. Dient es als magenstärkendes Mittel, welches so oft bey der Cur angezeigt wird; und da es von weit milderer Natur ist, als manche andere blutreinigende Mittel, so kann es um so sicherer beygefügt werden. In dem Falle, daß eine scorbutische Schärfe zugleich mit der venerischen im Körper vorhanden seyn sollte, wobey die Queckſilbermittel, bevor jene nicht verbessert wird, schaden können, dient dieses als ein gutes Vorbereitungsmittel. 3. Da dasselbe in gelinden Zufällen hilft, so können die Armen hiemit den Fortgang der Krankheit hemmen, bis sie auf öffentliche Kosten entweder in einem Hospitale, oder unter der Aufsicht und Sorge eines Arztes Gelegenheit zur völligen Cur bekommen können. 4. Als eine gute Nachcur nach venerischen Krankheiten, da es oft als stärkendes Mittel zu

Stat-

Statten kommen, und die kleinen Ueberreste ausführen kann.

Die Dosis des Decoctes, welche täglich gebraucht wird, ist 1 Quart, welches Maß nicht überschritten werden muß, weil es sonst früher oder später dem Magen zur Last wird. Bey dem Gebrauche ist die Dosis jedesmal ½ Nößel täglich 3mal. Tobackrauchen muß gleich darauf vermieden werden, um den Ekel zu vermindern. In dieser Quantität fällt das Decoct, ob es gleich etwas unangenehm ist, nicht zur Last; doch kann es geschehen, daß die Patienten die ersten Tage gleich darauf etwas übel werden, und einige Magenbeschwerden haben, welches sich aber bald darauf verliert.

Die Bereitung des Decoctes ist folgende. Auf die frische oder trockne klein gehackte Rinde zu 12 oder 16 Loth wird eine Kanne Seewasser genommen, oder, wo dieses fehlt, Quellwasser, welches in einem kupfernen Kessel gelinde bis auf die Hälfte eingekocht wird, oder bis auf 4 Pfund, worauf es vom Feuer genommen, zum Kaltwerden hingestellet, und zum Gebrauch auf Flaschen gefüllt wird. Durch die Untersuchung des Decoctes mit Eisenvitriol findet man, daß es etwas adstringirender Natur ist; doch hat Hr. B. beym Tripper oder in andern ähnlichen Fällen nicht die geringste üble Wirkung davon verspürt.

Außer der angeführten Wirkung des Decoctes in venerischen Krankheiten, als Vorbereitungsmittel, und bey der Cur als magenstärkendes, scheint es auch in ödematösen Zufällen, in Cachexie und Ausschlägen von Nutzen zu seyn.

Wenn man Zweige mit der Blüthe auf den Kornböden und in den Scheunen unter das Korn legt, sollen dadurch die Mäuse abgehalten werden. Eben damit, wenn man sie in die Krippe legt, soll man die Pferde von dem Fressen abhalten können.

Uebrigens wird der Baum von vielen mit dem im XII. Th. S. 294, fgg. beschriebenen Faulbaume verwechselt, von welchem aber derselbe ganz unterschieden ist.

2. Die virginische Traubenkirsche, der virginische wilde Kirschbaum, Cerasus sylvestris, fructu nigricante, in racemis longis pendulis, Phytolac-

cæ instar congestis *du Ham. Gronov.* Padus Virginiana, foliis oblongo-ovatis serratis acuminatis deciduis, basi antice glandulosis *Mill.* Prunus Virginiana, floribus racemosis, foliis deciduis, basi antice glandulosis *Linn.* Fr. Cerisier de Virginie. Engl. Virginia Bird-Cherry-Tree. Dieser Baum wächst, nach des berühmten Hrn. v. Wangenheim Beschreibung (*), unter dem gemäßigten Himmelsstriche in Nordamerika in seiner größten Vollkommenheit. In New-York Provinz unter dem 41sten Grade nördlicher Breite, erhält derselbe eine Höhe von 30 bis 40 F., und eine Stärke von 2 F. im Durchschnitt. Der Wuchs ist dabey ziemlich schnell, weil aus 40jährigen Bäumen schon Bretter geschnitten werden können. Er steht am häufigsten an den Sommerwänden und am Fusse der Berge, an Ebenen und auf Hügeln, auf einem trocknen, heißen, aus Lehm, Sand und guter Erde gemischten lockern Boden; sogar wächst er auf einem mit ein wenig Lehm gemischten dürren Sande, nur mit dem Unterschiede, daß der Wuchs nicht so schnell, auch die Höhe und Stärke der Bäume nicht so ansehnlich ist; im Gegentheil ist das auf dürren Flecken gewachsene Holz zum Verarbeiten das schätzbarste.

Die Blätter sind lang, oval, zugespitzt; der Rand ist gezahnt. Auf der obern Seite der Blätterstiele sitzen zwey kleine Drüsen. Beyde Flächen sind glatt und von dunkelgrüner Farbe. Das Rindvieh rührt die Blätter nur bey dem größten Hunger, im Frühlinge, wenn sie eben hervor brechen, an; sie schwellen aber

(*) Beytrag zur deutschen holzgerechten Forstwissenschaft, die Anpflanzung nordamerikanischer Holzarten, mit Anwendung auf deutsche Forste, betreffend, von Fr. Adam Julius von Wangenheim. Mit Originalzeichnungen, (Götting. 1787, 8.) S. 34, f.

aber davon auf, und erkranken. Wenn die Blätter völlig hervor gekommen sind, bricht die Blüthe gegen Ende des Mayes hervor; sie ist weiß, zwitterartig, von angenehmem Geruche, und sitzt an 3 bis 4 langen Träubchen, deren Hauptfruchtstiel außerdem 2 bis 3 Z. lang ist. Wo die Blüthen sich endigen, sitzen gemeiniglich noch 2 Blättchen an dem Fruchtstiele. Die Frucht, welche eine kleine, runde, fleischichte, glänzende, schwarze Kirsche ist, und einen einzigen ovalen, fast runden, steinartigen Samen enthält, reifet von der Mitte bis zu Ende des Augusts, welches von der Lage und dem Boden, worauf die Bäume wachsen, abhängt; sie ist von einem bittersüßlichen, etwas herben und zusammenziehenden, dabey doch nicht unangenehmen Geschmacke. Sie dient vielen Arten der Vögel, die darnach begierig sind, zur Speise, und findet auch unter den Menschen ihre Liebhaber, weil man sie für sehr gesund hält. Der innere Kern ist von einem bitterlichen, aber sehr kräftigen Geschmacke. Man zieht von den Kirschen einen guten Kirschgeist ab, welcher in der Güte wenige seines gleichen hat. Auch geben die frischen Kirschen, in Wein oder Rum eingelegt, und destillirt, ein kräftiges, und, wenn es mäßig gebraucht wird, gesundes Getränk.

Die Rinde ist rothbraun. Das Holz ist fest, bey starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, häufig gemasert, und nimmt eine gute Politur an. Es wird von den Würmern nicht angegriffen; es giebt daher auch dem Holze des schwarzen Wallnußbaumes (Juglans nigra) wenig nach, und dient zu einem vortrefflichen Nutz- und Werkholze, dessen Werth sich noch außerdem erhöhet, weil die aus dieser Holzart geschnittenen Bretter weder reißen, noch sich werfen, und zu Arbeiten, die aus ganzen Stücken bestehen und nicht eingelegt werden sollen, unverbesserlich sind. Außerdem giebt dieser Baum ein gutes Brenn- und Kohlholz.

Die Anpflanzung des virginischen wilden Kirschbaumes in Deutschland ist in mancherley Absicht zu empfehlen. Der Nutzen davon wird sich nicht allein auf die Förste, sondern auch auf Privatpersonen und den Landmann erstrecken. Denn er liefert zu vielerley Gebrauch ein Nutz- und Werkholz vom Werthe, und es kommen ihm hierin nur wenige Hölzer, die Färbehölzer und das Mahagonyholz ausgenommen, bey. Auch erhält derselbe eine solche Stärke, daß ansehnliche Arbeiten daraus verfertiget werden können. Ferner ist er seines schnellen Wuchses halber auch geschickt, dem Holzmangel abzuhelfen; und im 20sten Jahre würden die Stangen schon eine solche Stärke haben, daß sie vieles und zugleich gutes Brenn- und Kohlholz liefern. So ist auch ein sehr mittelmäßiger trockner Boden, ja ein schlechter sandiger, schon geschickt, diese Baumart darauf anzubauen. Daß unsere Winter und unser Klima dieser Holzart angemessen seyn, sie ihren schnellen Wuchs auch behalte, weiß man schon aus der Erfahrung.

Damit eine Anpflanzung in Deutschland wohl gerathe, wird erfordert, den Samen, wenn noch kein einheimischer zu haben ist, aus Neu-York, oder von solchen Oertern, die unter dem 41 und 42sten Grad nördl. Breite in Amerika liegen, kommen zu lassen. Die Steine werden von dem Fleische gesäubert, etwas an die Luft gelegt, mit trocknem Sande gemischt in Fässer eingeschlagen, und so versendet. Hr. v. Wangenheim versichert aus Erfahrung, daß der Same auf diese Art sich ein ganzes Jahr gut erhält. Es hängt daher von einem jeden ab, ob er im Herbste oder im Frühlinge säen will. Soll die Aussaat im Frühlinge geschehen, so wird der Boden dazu im Herbste zuvor gewandt, vor der Saat geebnet, locker gemacht, und von allem Unkraute gereiniget. Soll es aber im Herbste geschehen, so wendet man den Boden erst im Frühlinge.

linge. Jene Aussaat geschieht zu Ende des März, oder im April; und letztere im October. Die Steine können in 1 Z. tiefe Rinnen, oder gehackte Löcher, 6 Z. von einander gelegt und gedeckt werden. Beyde Samen werden fast zu gleicher Zeit aufgehen, wofern der Same gut gewesen ist; und es ist schwer zu bestimmen, welcher Aussaat man den Vorzug geben solle. Wo Huten und Triften, die einen sandigen, schlechten, dürren Boden haben, sich finden, oder Privatpersonen dergleichen leere Plätze besitzen, ist eine Anpflanzung darauf von sechs- oder achtjährigen Stämmen nützlich, zu deren Behuf man die Pflänzlinge in Schulen zieht, die nicht allein nach 30 oder 40 Jahren gutes Nutz- und Werkholz liefern werden, sondern wo die Frucht noch außerdem zu Kirschgeist zu nutzen ist. Bey Anstäung der Förste hängt es aber von der Lage der Gegenden, wo sie unternommen werden, ab, ob es nützlicher sey, bloß Werkholz zu ziehen, oder sie gegen das 20ste Jahr zu Brenn- und Kohlholz abzutreiben.

3. Die nordamerikanische niedrige oder Zwergtraubenkirsche, Prunus nana, floribus racemosis, foliis oblongo-ovatis acuminatis, argute serratis deciduis, bali antice glandulosis, *du Roi*. Engl. Dwarf Canada-Cluster- or Bird-Cherry, wächst in Amerika vom 4ten Gr. der Breite weiter nördlich nur zu einem niedrigen Busch von 4 bis 6 F. Höhe, und einer unbeträchtlichen Stärke. Sie steht gemeiniglich nur auf einem dürren sandigen Boden. Die schwachen biegsamen Zweige breiten sich mehr auf der Erde aus, als daß sie aufgerichtet stehen. Die Rinde ist bräunlich, und das Holz weiß und zähe. Die Blüthe bricht zu Ende des Mayes hervor. Sie sitzt in ästigen Träubchen. Die Früchte werden zu Anfange des Sept. reif; sie bestehen aus kleinen schwärzlichen Kirschen, die bloß Vögeln zur Speise dienen. Die Blät-

ter sind länglich oval, glatt, an den Seiten fein ausgezahnt; die obere Fläche ist hellgrün, die untere weißlich; auf der obern Fläche des Blattstieles befinden sich gewöhnlich zwey Drüsen. Blüthe, Frucht und Blätter haben eine große Aehnlichkeit mit unserer gemeinen Traubenkirsche; nur sind sie in allem um ½ kleiner, und die Drüsen bey der amerikanischen Art sitzen auf der obern Fläche des Blattstieles, anstatt daß sie bey jener auf der untern sitzen.

Unter der Benennung: Die aufrecht stehende canadische Traubenkirsche, Engl. upright Canada-Cluster- or Bird-Cherry, verkauft man in den englischen Pflanzschulen eine mit der vorhergehenden sehr nahe verwandte Art der Traubenkirsche, welche mehr baum- als strauchartig wächst, und vollkommen das Ansehen unserer gemeinen Traubenkirsche hat, außer daß die Drüsen auf der obern Fläche des Blattstieles befindlich sind.

4. Die nordamerikanische immergrüne Traubenkirsche, Vogelkirschbaum aus Carolina, Falscher Mahagonybaum, Prunus Padus Carolina, foliis lanceolatis acute denticulatis semper virentibus *Mill.* Engl. The bastard Mahagony. Miller hat den Samen aus Carolina erhalten, giebt also den Baum als einen dort einheimischen, und, den Beeren und der ihm zugeschickter Beschreibung nach, als eine Traubenkirsche an, ungeachtet er in England noch nicht geblühet hat. Die Blätter stehen wechselweise auf ½ Z. langen, purpurfarbigen Stielen an den Zweigen, sind immergrünend, länglich zugespitzt, 3 Z. lang, und etwas über 1 Z. breit. Ihr Rand ist weitläuftig mit spitzigen Zähnen versehen; beyde Flächen sind glatt, die obere ist schön hellgrün und glänzend, die untere matter in der Farbe und mehr weißgrünlich, auch der Länge nach mit einer erhabenen Ader mit feinen Nebenästen und einem feinen Adergewebe gezeichnet. Sie

sind

sind dick und stark. Die Rinde an alten Zweigen ist braun, an jüngern aber grün. So wenig an den Blättern als an ihren Stielen finden sich Drüsen.

Die Vermehrung geschieht durch Samen, und durch eingelegte Zweige. Mit Schnittlingen hat es Miller'n nicht glücken wollen. Dieser Schriftsteller glaubt, daß der Stamm in seinem Wuchse niedrig bleibt, weil die Zweige mehr in Seitenäste als in die Höhe schießen. So lange er noch jung ist, soll man bey Kälte und bösem Wetter behutsam mit ihnen verfahren; bey mehrerem Alten halten sie indessen in England in einem freyen offenen Boden und nicht zu kalten Stande die Winter aus.

Das Holz gleicht an Festigkeit und Farbe dem Mahagonyholze, und wird öfters dafür ausgegeben. Würden die Stämme bey uns dauerhaft seyn, so würden sie durch ihr schönes grünes Laub Gärten und Plantagen eine wahre Zierde geben.

* * *

Den Namen Vogelkirsche führen:

1. Die oben S. 31 beschriebene wilde Kirsche, Prunus avium *L.*

2. Die Frucht des Prunus Padus *L.*; s. oben S. 177.

3. Die Hecken- oder Zaunkirsche, Lonicera Xylosteum *L.*; s. oben S. 145.

Die afrikanische Vogelkirsche, ist eine Art Eisenholzes, Sideroxylon melanophleus *L.*

Kirsche, (Ahl-) siehe oben S. 146 und 177.
— — (Alp-) s. oben S. 177.
— — (Back-) s. oben S. 73.
— — (Blasen-) s. Juden-Kirsche.
— — (Blober-) s. oben S. 40.
— — (Bouquet-) s. oben S. 44.

Kirsche, (Brüsselsche Bruyn-) s. oben S. 75.
— — (Büschel-) s. oben S. 177.
— — (canadische) s. oben S. 186.
— — (Canel-) s. Kornelle.
— — (Doppel-) s. oben S. 44.
— — (Einmach-) s. oben S. 73.
— — (Erd-) s. Juden-Kirsche.
— — (Eyer-) s. oben S. 40.
— — (Flüh-) s. oben S. 146.
— — (Forellen-) schwarze s. oben S. 70.
— — (Garten-)
— — (gemeine) } s. oben S. 38.
— — (Glas-) s. oben S. 41 und 57.
— — (Hecken-) s. oben S. 145, fgg.
— — (Herz-) rothe oder frühe, s. oben S. 51 und 58.
— — (—) schwarze oder späte, s. oben S. 40 und 60.
— — (—) weiße, s. oben S. 40 und 60.
— — (Hohl-) s. oben S. 177.
— — (Holz-) s. oben S. 31.
— — (Horn-) s. Kornelle.
— — (Hunds-) s. oben S. 146. Ist auch eine Benennung der weißen Zaunrübe, Bryonia alba *L.*
— — (Juden-) s. Th. XXXI. S. 621, fgg.
— — (Knopper-) s. oben S. 61.
— — (Knorpel-) s. oben S. 40.
— — (Knupper-) s. oben S. 61.
— — (Kornel-) s. Kornelle.
— — (Kürbiß-) s. Kirsche. (Teufels-)
— — (Leder-) s. oben S. 61.
— — (Leitzkauer-) s. oben S. 73.
— — (Lorbeer-) s. oben S. 154.

Kirsche, (Lorbeer-) moscovitische, siehe oben S. 177.
— — (Loth-) s. oben S. 70.
— — (Mahaleb-) s. oben S. 27.
— — (Marasquin-) s. oben S. 132.
— — (May-) s. oben S. 63.
— — (Mönchs-) s. Juden-Kirsche.
— — (Muskateller-) pragische, s. oben S. 51.
— — (von der Marke) s. oben S. 69.
— — (October-) s. oben S. 76.
— — (Olt-) s. oben S. 177.
— — (Oranien-) rothe, s. oben S. 55.
— — (—) schwarze, s. oben S. 56.
— — (pragische Muskateller-) s. oben S. 51.
— — (Purgier-) s. oben S. 73, 146 und 176.
— — (rothe Herz-) s. oben S. 51 und 58.
— — (rothe spanische) s. oben S. 63.
— — (saure) s. oben S. 40.
— — (saure Einmach- und Back-) siehe oben S. 75.
— — (schwarze Forellen-) s. oben S. 70.
— — (schwarze Herz-) s. oben S. 40 und
— — (schwarze spanische) 60.
— — (schwarze süße) s. oben S. 40.
— — (Schwefel-) s. oben S. 72.
— — (spanische) rothe s. oben S. 63.
— — (—) schwarze, s. oben S. 60.
— — (—) weiße, s. oben S. 61.
— — (Stein-) s. Juden-Kirsche.
— — (Successions-) s. oben S. 53.
— — (süße) schwarze, s. oben S. 40.
— — (Teufels-) s. oben S. 146 und 176.
— — (Tod-) s. oben S. 176.
— — (Trauben-) s. oben S. 44 und 176.

Kirsche, (Trauben-) nordamerikanische immergrüne, s. oben S. 186.
— — (—) nordamerikanische niedrige oder Zwerg- s. oben S. 185.
— — (—) virginische s. oben S. 181.
— — (ungarische) große, s. oben S. 66.
— — (Welser-) s. oben S. 54.
— — (virginische Trauben-) s. oben S. 181.
— — (Vogel-) s. oben S. 31, 146 und 187.
— — (Wachs-) s. oben S. 40.
— — (Wald-) s. oben S. 31 und 177.
— — (wälsche) s. Kornelle.
— — (weiße) s. oben S. 40 und 60.
— — (—) Herz-, s. ebendas.
— — (—) spanische, s. oben S. 61.
— — (wilde) s. oben S. 31.
— — (Winter-) s. Juden-Kirsche.
— — (Zaun-) s. oben S. 146.
— — (Zwerg-) s. oben S. 45.

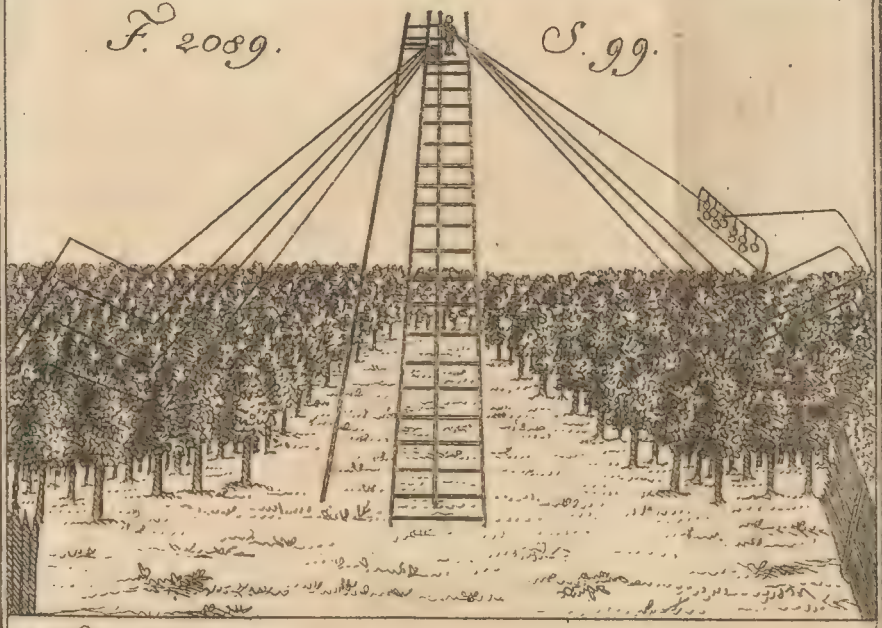
Kirsch-Baum, aus Barbados, siehe Malpighie.
— — — (brasilianischer) s. Plinie.
— — — (canadischer) niedriger, s. oben S. 30.
— — — (cayennischer) s. Jamboſen-Baum, No. 4. im XXVIII. Th. S. 804.
— — — (Garten-) s. oben S. 38.
— — — (gefüllter) s. oben S. 43.
— — — (Holz-) s. oben S. 31.
— — — (Lorbeer-) s. oben S. 154.
— — — (Maraſquin-) s. oben S. 132.
— — — (ſtets blühender) s. oben S. 42.
— — — (Trauben-) s. oben S. 44 und 176.
— — — (virginischer wilder) s. oben S. 181.
— — — (Vogel-) / (Wald-) s. oben S. 31.

Kirsch = Baum, (wälscher) siehe Kornelle.
— — — (wilder) s. oben S. 31.
— — — (—) virginischer, siehe oben S. 181.
— — — (wohlriechender) s. oben S. 27.
Kirschbaum = Raupe, s. oben S. 94.
Kirsch = Beißer, s. Kirsch = Fink.
Kirsch = Branntwein, Geist, Ratafia oder Spiritus, s. oben S. 34, fgg. und 131, fgg.
Kirsch = braun, s. im VI. Th. S. 536.
Kirsch = Compote, s. oben S. 138.
Kirsch = Dieb, } s. Kirsch = Vogel.
Kirsch = Drossel, }
Kirsch = Eis, s. oben S. 139.
Kirsch = Essig, s. oben S. 138.
Kirsch = Extract, s. oben S. 126, f.
Kirsch = Farbe, kirschfarbig, Fr. Couleur de cerise, ist eine rothe Farbe, welche der Frucht gleicht, die ihr den Namen gegeben hat.
Kirsch = Fink, eine Art brauner Finken, mit einem grossen festen Schnabel, welcher die Kirschsteine, wie andere Vögel die Hanfkörner, aufbeißt, und den Kern frißt, daher er auch Kernbeißer, Kirschbrißer, Kirschhacker, Kirschknepper, (weil man ihn beym Aufbeissen der Kirschsteine knacken hören kann) Kirschlecke, Kirschschneller, brauner Steinbeißer, Dickschnabel genannt wird, aber nicht mit dem Kirschvogel, einer Art Drosseln, welche nicht nach dem Kerne, sondern nach dem Fleische der Kirschen lüstern ist, und welche ich weiter unten beschreiben werde, wie auch nicht mit dem Kreuzschnabel oder Kreuzvögel Loxia curvirostra *L.* verwechselt werden muß. Seine deutsche Provinzialnamen sind: Bollebick, Bollenbeißer, Lyßkiker. Nußpicker; in der Schweiz Klapper; Fringilla cerasorum, Fringilla rostrata; Coccothraustes *Gesn. Aldr. Jonst. Charlet. Frisch. Olin. Raj. Alb.*

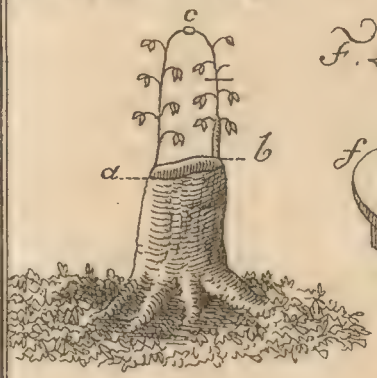
Alb. Edw. Briſſon. Enucleator & Molliceps *Geſn.* Paſſer ex cinereo ſpadiceus, roſtro robuſto *Barrere.* Loxia Coccothrauſtes *Scop.* Loxia Coccothrauſtes, linea alarum alba, remigibus mediis apice rhombeis, rectricibus latore tenuiore baſeos nigris *Linn.* Le Gros-Bec *Belon. & Briſſon.* Gros-bec ordinaire *Albin.* Cochepierre. Vom Belon wird dieſer Vogel auch Pinçon royal, und von andern Gesi de bataille genannt. Engl. The groſs beak, or Hawfink; Holl. dickbeck; Ital. Friſone, Froſone, Fruſone, Franguel del rè, Franguel montagno; Schwed. ſweuſk Papegoja, Talbit, Parisfogel; Ruſſ. Kleſt; Sardin. Picu Groſſu (d. i. Großſchnabel, Dickſchnabel). Die Saſſareſen geben ihm, in Rückſicht der Aehnlichkeit der Farbe, welche zwiſchen ihm und dem Buchfinken Statt findet, und wegen ſeiner vorzüglichen Größe, den Namen Re d'alipinti d. i. Finkenkönig). Er hält ſich im ſüdlichen Europa auf, und überwintert in England. Er iſt in Deutſchland und Italien ſehr gemein. Er giebt, dem Leibe nach, einer Rothdroſſel nicht viel nach, nur daß dieſe dicker an Federn iſt, und wegen ihres langen Schwanzes und der hohen Beine allerdings größer ausſieht. Sein Schnabel iſt, im Verhältniſſe ſeines Leibes, ziemlich dick, breit und kurz, feſt und ſtark. Er iſt am halben Theile des Kopfes dunkelbraun, und am andern Theile hellbraun, wie die Rephühner. Der übrige Rücken, bis an die Hälfte des Schwanzes aber, iſt ſchwärzlich. Auf den Flügeln hat er weißſcheckige Federn, wie auch weiße Flecken unten an den Schwung- und Schwanzfedern, daß man ihn im Fliegen gar wohl erkennen kann. Unter dem Schnabel an der Kehle hat er einen großen ſchwarzen Flecken; wenn er aber älter wird, verändert er die Farbe.

Das

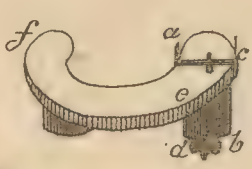
F. 2089. S. 99.



F. 2088. S. 48.

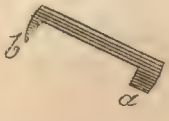


F. 2090. a) S. 283.



F. 2090. b) S. 284.

F. 2091. S. 339.



F. 2092. S. 342.

Oec. Enc. XXXIX. T.

N. Y. AGRICULTURAL
LIBRARY
EXP'T STATION